



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

15. januar 2026

## Hovedret

### Braiseret oksespidsbryst med ingefær og soja (6 personer)

#### Ingredienser:

1 stk oksespidsbryst (1,5 kg), salt og peber, olie, 4 stk. gulerod, 4 stk. porre, 4 fd hvidløg, 50g ingefær,  $\frac{3}{4}$  dl sojasauce, 3 dl vand, 5 dl ris, 1 bundt koriander.

#### Sådan gør du:

Sæt ovnen på 200 grader. Krydr kødet (1,5 kg oksespidsbryst) med salt og peber og brun det godt på alle sider i olie på en pande. Læg kødet i en ildfast form.

Skær gulerødder og porrer i mindre stykker og svits hurtigt på panden. Læg rundt om kødet. Riv hvidløg og ingefær og rør ud i sojasauce og vand. Hæld ud over kød og grøntsager.

Dæk formen med alufolie og sæt kødet ind i ovnen og steg det mørt i ca. 2½ time. Efter 2 timer kan du fjerne alufolie, spæd til med vand, hvis nødvendigt.

Kog risen (jasminris) efter anvisning.

Skær kødet i skiver og server med sky til ris og urter.

*TIP: hæld 1 dl piskeflæde over retten, når der mangler 20 minutter af stegetiden, hvis du ønsker en cremet sky.*

