



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. januar 2023

Hovedret

Grydestegt oksetykkam med svampe og sprøde salviekartofler (4 personer).

Ingredienser: 600 g oksetykkam uden ben, evt. snøret med bomuldssnor, 2 tsk smør, 2 tsk olivenolie, ca. 2 tsk groft salt, friskkværnet peber, 2 dl æblejuice, 350 g knoldselleri, 250 g skalotteløg, 1 kg kartofler, 4-5 kviste frisk salvie, 1½ spsk olivenolie, 250 g svampe, fx portebellosvampe, evt. gulerødder i skiver, 1 bundt persille. Salt og friskkværnet peber

Dup kødet tørt med køkkenrulle. Varm smør og olie i en tykbundet gryde. Brun kødet og krydr med salt og peber. Hæld æblejuice i gryden og lad retten simre ved svag varme under låg 45 minutter.

Skræl knoldselleri og skær den ud i firkanter på ca. 2x2x2 cm. Pil skalotteløgene og skær de største over i halve. Kom selleri og løgene i gryden med kødet. Vend kødet og lad det småsimre til det er mørt ca. 45 minutter. Sæt et stegetermometer i stegens centrum og steg til centrumtemperaturen er 65°C.



Skræl eller skrub kartoflerne. Skær dem i både. Læg bagepapir i et ovnfast fad eller en bradepande. Kom salvieblade og olie i bradepanden og vend kartoffelbådene heri, krydr med friskkværnet peber. Sæt fadet i ovnen og tænd på 225°C. Bag kartoflerne møre ca. 45 minutter til de er sprøde og gyldne. Rør af og til i fadet med en grydeske. Mærk om de er møre med en spids kniv. Drys med 1 tsk groft salt.

Rens svampene og skær dem i skiver. Steg dem på tør pande ved kraftig varme nogle minutter.

Tag kødet op af gryden når det er færdigt og skær det i skiver på tværs af kødfibrene. Kom svampene i gryden og smag til med salt og peber. Drys med skyllet, hakket persille og server sprøde salviekartofler til.