



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

19. juni 2025

Hovedret

Oksegrydesteg (4-6 personer).

Ingredienser: 1 oksegrydesteg (1 kg.), 4 skiver lufttørret skinke, 125 g mozzarellaost, 1 håndfuld friske salvieblade, 2 kviste rosmarin, bomuldssnor, olie til brunning, 3 skalotteløg, 2 hvidløg, 1½ dl tør hvidvin, 1½ dl Marsala, majsstivelse.

Sådan gør du:

Tryk kødet godt fladt. Fordel skinken på kødet. Læg skiver af mozzarellaost på midten. Drys med salvie, salt og peber.

Rul kødet sammen. Læg rosmarinkviste på. Sno bomuldssnor stramt om rullestegen.

Brun stegen godt i olie i en stor stegegyrde og krydr med salt og peber.

Kom hakkede skalotteløg og hvidløg ved og brun endnu et par minutter.

Tilsæt hvidvin og marsala og lad stegen simre i 3 timer under låg. Vend stegen et par gange. Tag stegen op og lad den hvile tildækket 15 minutter før udskæring.

Si og skum saucen, jævn med maizena. Smag til med salt og peber.

Server stegen i skiver med sauce og tilbehør.

Ristede kartofler med sprøde urter.

Ingredienser: 1 kg nye, vaskede kartofler, olivenolie, 2 fed grofthakkede hvidløg, 1 håndfuld salvieblade, 1 bundt hakket persille.

Kog kartoflerne møre (10 min. kogning og 10 min. stående i det varme vand). Lad dem køle af.

Halver eventuelt kartoflerne og rist dem ved god varme i olivenolie sammen med salvie og persille. Tilsæt hvidløg sent, så det ikke bliver branket.

Letdampede grøntsager.

Små gulerødder, blomkål.

