

## Gammeldags oksesteg i stegesø

- 1 Gammeldags oksesteg i net ( Tykkam )
- 3 Porrer
- 4 Gulerødder
- 4 Løg
- 1/2 Spidskål
- 300g svampe
- 5-6 fed Hvidløg
- 1 ds. Hakkeede tomater
- 1 L Oksefond
- 1 tsk. Rosmarin
- 1 tsk. Timian



### Fremgangsmåde

1. Porrer og Gulerødder skæres i skiver. Svampe skæres i grove stykker
2. Spidskål snittes ( efter smag )
3. Løg og hvidløg snittes og svitses på panden
4. Svampe steges på panden
5. Nettens fjernes og kødet krydres med salt og peber og steges på alle sider
6. Porrer, Gulerødder, Spidskål, Svampe, hakkeede tomater kommes i stegesøen
7. 1/3 af løg/hvidløgsblandingen og det 1/2 af krydderierne kommes i stegesøen
8. kødet lægges i en fordybning i grønsagerne og resten af løg/hvidløg fordeles på kødet
9. Det sidste af krydderierne drysses over
10. oksefond hældes ved til 1/3 af kødet er dækket
11. Stegesøen sættes i ovnen ved 150 grader i 5 timer

