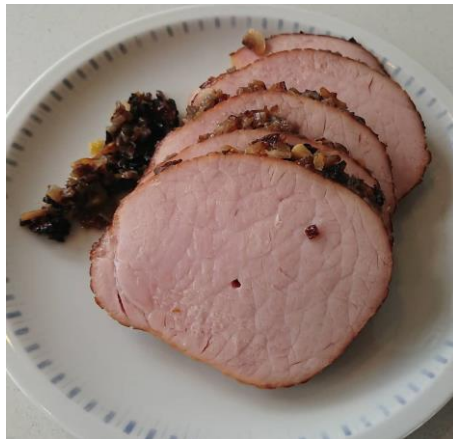


## Hamburgerryg med porrer og spidskål i stegesø

- 1 Hamburgerryg uden net
- 3 porrer
- 3-4 løg
- 4-6 Gulerødder
- 4-5 fed Hvidløg
- 1/2 Spidskål
- 1 ds. Flåede tomater
- 5-6 Soltørrede tomater
- Salt og peber
- Oksefond



### Fremgangsmåde

1. Rens porrer og skær dem i skiver
2. Gulerødder skrælles og skæres i skiver
3. Spidskål snittes ( efter smag )
4. Soltørrede tomater skæres i mindre stykker
5. Løg og Hvidløg skæres i tern og svitses på panden
6. Grønsager, soltørrede tomater og flåede tomater kommes i stegesøen
7. Læg Hamburgerryggen i en fordybning i grønsagerne
8. Løg/Hvidløg fordeles ovenpå Hamburgerryggen
9. Hæld Fond ved til grønsagerne næsten er dækket
10. Sæt stegesøen i ovn ved 200 grader varmluft i ca 2 timer og 15 minutter ( kernetemperatur på 68 grader )

Lad Hamburgerryggen hvile i 10 minutter inden den skæres i skiver

