

Nakkesteg i stegeso

- 1 Nakkesteg (størrelse afhænger af plads i stegesoen)
- 1-2 pakker Bacon/ kalkunbacon i skiver
- ½ liter oksefond
- 1 ds hakkede tomater
- 4-6 gulerødder
- 3 porrer
- 4-5 løg
- 250g svampe
- 2 spsk tomatpure
- Paprika , salt og peber



Fremgangsmåde

1. Løg og Bacon svitses på panden tilsæt Paprika (sættes tilside)
2. Svampe skæres i tern og svitses på panden tilsæt lidt paprika. Kom det i stegesoen
3. porrene og gulerødder skæres i skiver
4. Porrer , flåede tomater, tomatpure og gulerødder kommes i stegesoen og blandes
5. Nakkestegen krydres med salt, peber og paprika og lægges i en fordybning i grønsagerne
6. Løg og Bacon blandingen lægges ovenpå stegen
7. fond hældes ved til det dækker stegen med ca 1/3
8. Stegesoen sættes i ovnen ved 160 grader varmluft i 4,5 timer
9. Kernetemperaturen skal op på min. 80 grader

Lad gerne kernetemperaturen komme op på 85 grader så er den ekstra mør

