

Oksemørbrad m/sauteret grønt og pebersauce

INGREDIENSER - KARTOFFEL

6 store bagekartofler - 200 gr smør - 1 bundt timian - salt og peber

FREMGANGSMÅDE

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver på ca 1 mm. Vendes i det smeltede smør, krydres med salt, peber og timian. Kommes op i en kocotte eller fad og bages i ovnen i 45 min ved 200 gr.

INGREDIENSER - GARNITURE

1 rød peber - 1 gul peber - 200 gr rosenkål - salt og peber - smør/olie.

FREMGANGSMÅDE

Peberfrugterne og rosenkålene skæres i tynde strimler og steges i smør/olie, til de er møre. Smages til med salt og peber.

INGREDIENSER SAUCE

6 dl piskefløde - 2 løg - 2 spsk Madagaskar peberkorn - 2 spsk Dijon sennep -
1 oksebouillon - salt.

FREMGANGSMÅDE

Løgene hakkes og steges i olie til de er brune. Fløden tilsættes, og det koger i 15 min. Dette blendes og hældes tilbage i gryden, hvori Dijonsennep og peberkornene er blevet ristet af. Tilsæt oksebouillon og smag til med salt. Koges igennem og serveres.

INGREDIENSER OKSEMØRBRAD

6 stk oksemørbrad á 160 gr.

FREMGANGSMÅDE

Bøfferne steges, så de er rosa.

1 1/2 min pr. hver side - 5 min i ovn