

Oksesteg med krølfedt

Mandag 17. marts 2014

Ingredienser

1 kilo højreb uden ben
salt og peber

1 pose Perleløg
25 gr. sukker
40 gr. smør

500 gr. friske bønner
salt
25 gr. smør

1 kilo kartofler

Fremgangsmåde

Læg kødet i et ildfast fad med en lille smule vand i bunden. Krydder med groft salt og peber. Steg fileten i ovnen ca. 15 min. ved 250°. Skru ned og steg færdig ca. 30-40 min. eller til en kernetemperatur på 58°.

Mere hvis den ikke må være rød.

Lad stegen hvile i ca. 15 min. inden den skæres for.

Smelt sukkeret i en gryde til det er gyldent, kom smørret i derefter de optøede løg.

Skru ned for varmen og lad dem små simre 5-10 min. til de er møre.

Bønnerne kommes i kogende vand tilsat lidt salt. kog så de er al dente.

Hæld vandet fra og vend bønnerne med lidt smør.

Kog kartoflerne og pil dem.