

Oksemørbrad m. bearnaise og hjemmelavede pommes frites

mandag 18. marts 2024

Ingredienser

750 gr. oksemørbrad
salt, peber
smør/olie til bruning

Bearnaisesauce

5 æggeblommer
250 gr. smør
Salt, hvid peber
3 spsk. Bearnaiseessens
½ dl. vand
Lidt frisk estragon

250 gr. champignon
25 gr. smør til stegning

3 tomater
Timian
Salt
Lidt smør

Fremgangsmåde.

Oksemørbraden pudses af. Bruner og steges ca. 25-30 minutter v. 250 grader i ovnen.

Tiden afhænger af tykkelsen
Oksemørbraden tages ud og hviler i 20 minutter inden der skæres skiver af det.
Bruges stegetermometer skal
Centrumstemperatur ved udtagning fra ovn skal være
Lidt rød 50-53 C.
Svagt rosa 54-57 C.
Gennemstegt 58-62 C.

Halver champignonerne og steg dem i lidt smør

Bearnaisesauce

Smelt smørret uden det bruner lad det stå lidt så vollen bundfælder sig.

Æggeblommerne kommes i en gryde, kom vand, salt og bearnaiseessens i.

Piskes evt. over vandbad. Når æggeblommerne tykner kommes det smeltede smør i. Saucen smages til med salt og peber, Inden servering kom lidt frisk estragon i.

Halver tomaterne drys med salt, peber og timian.
1 lille klat smør på toppen, bages i ca. 15 minutter v. 175 grader