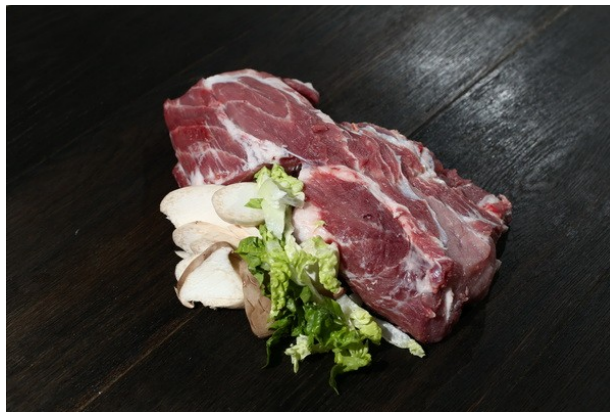


# Braiseret nakkefilet i mørk øl

## Ingredienser: (6 prs)

1 nakkefilet - ca. 1½ kg, 3-4 spsk olivenolie, 1 kg små kartofler, 1 helt Hvidløg, 1 porre, 3 stænger rosmarin, 3 tørrede kviste timian, ½ L mørk øl (Gerne fyrkat fra Bies Bryghus), 2 kviste frisk timian, salt & Peber.



## Fremgangsmåde:

- Brun nakkefileten på alle sider i olivenolie på en varm pande.
- Rens kartoflerne, flæk hvidløget på midten, rens porren og skær den i skiver.
- Læg det hele i et fad med rosmarin og tørret timian, hæld øllet på og Læg nakkefileten ovenpå.
- Bag det hele i ovnen i 3 timer v/ 160 grader, og hæld jævnligt en smule Vand ved.
- Anret med frisk timian, smag til med salt og peber
- Skær for ved bordet.

Velbekomme!