



Okserullesteg med "decemberfyld"

Til denne opskrift på rullesteg har Slagter Madsen valgt slipset fra oksefileten til at lave rullesteg af. Andre stykker kød er ligeså velegnede, tag evt. en snak med Madsen om mulighederne!

Kødet flades ud, krydres med salt og peber. Herpå lægges svesker uden sten sammen med et par æbler uden kernehus, skåret i små tern. Kviste af frisk timian lægges på fyldet. Stegen rulles og snøres.

Steges stikkes med en 4- 5 nelliker, krydres med salt og peber. I et ovnfast fad med lidt olie sættes stegen i ovnen. Brunnes godt i ca. 10 minutter ved god varme. Et par glas rødvin tilsættes med lidt fond og ovnens temperatur sænkes til ca. 160 grader.

De sidste 25 minutter steges et par hele pillede rødløg med. Stegen hviler lidt inden udskæring, stegefonden hældes i en gryde og tilsættes fløde – koger jævnt og tilsmages med salt og møllepeber og måske lidt mere rødvin.

Find en sjov kartoffel og måske en grønkålssalat som garniture.

Velkomme