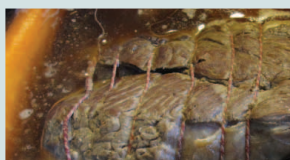


GAMMELDAWS OKSESTEG

OPSKRIFT



SLAGTERENS OPSKRIFT



Når slagter Madsen vil se "den ældre generation" til et godt måltid mad, har han hidtil ofte inviteret på gammeldaw's oksesteg. Han oplever nu, at de unge i familien føler sig holdt uden for, og går man Madsen lidt på klingen, siger han nødtvunget: "Mange af de unge kan ikke lave mad, og endnu flere har ikke tid eller lyst til at stå så længe ved kødgryderne; men de elsker de gammeldaw's simreretter".

Så i fremtiden vil der være flere omkring spisebordet, når Slagter Madsen serverer gammeldaw's oksesteg med både surt og sødt.

www.onsildslagtehus.dk

Nr. Onsild
Slagtehus ApS
& *Gårdbutik*



Knivskarp kvalitet

GAMMELDAWS OKSESTEG

SIMREMAD

Den baconrullede oksesteg brunes kraftigt af i lidt fedtstof i en tykbundet stegegryde. Når stegen er gyldenbrun, tilsættes vand eller stegefond - hvis man har det. Bruger du vand, så tilsæt lidt oksebouillon i form af en terning eller lignende.



Her krydres med salt, og der tilsættes et par laurbærblade og hele peberkorn. Læg låg på gryden og lad stegen simre (simremad) lige så stille et par timer, til den er mør. Husk den skal være helt mør! Hellere lidt for lang tid over "ilden" end for lidt.



Imens gøres gulerødder og løg klar. Vi har her brugt friske skalotteløg; men perleløg på dåse kan fint bruges. De er færdigtilberedte og skal ikke med over at koge/braisere. Grøntsagerne skal kun koge med til de er møre, hvorefter de tages op.



Når kødet er rigtig mørt, tages 90% af stegefonden fra og bages op til en fantastisk skysauce - sigtes og eftersmages eventuelt med salt og møllepeber, hvis det er nødvendigt. Når de hvide kartofler er næsten kogte, glaseres løgene (som tilberedning af brunede kartofler, se evt. tidligere opskrift), gulerødderne varmes sammen med stegen. Det sure og søde tilbehør, som kan være asier og syltede tyttebær, anrettes. Gæsterne bydes til bords, stegen skæres for, og der anrettes. Husk, at der skal være rigelig sauce, - det er den slagter Madsen, hans gamle og unge gæster samt næsten hele Danmarks befolkning nyder ved den gammeldaw's tilberedte mad. *Velbekomme!*

www.onsildslagtehus.dk

Nr. Onsild
Slagtehus ApS
& *Gårdbutik*



Knivskarp kvalitet