



Slagter Madsens oksegryde og timiancreme:

Tips! Retten bliver kun bedre, hvis den laves dagen før, den skal serveres

(6 - 8 personer)

1,3 kg oksekød f.eks. bov eller tyksteg, olie, salt, Friskkværnet sort peber, 1 stor porre, 2 løg, 4 fed hvidløg, 2 tsk. sukker, timian, 2 dl rødvin, 2 dl vand, 1 spsk. kinesisk soja, 1 rød peber, 200 g majs

Timiancreme: 3 dl creme fraiche 18%, ¼ potte timian, ½ tsk. salt, Friskkværnet sort peber.

TILBEHØR: Brød

Afpuds kødet og Skær det i store tern. Brun det i en stor gryde. Krydr med 2 tsk. salt og friskkværnet peber. Rengør porren.

Skær den i små ringe. Pil og hak løg og hvidløg fint. Steg Porre, løg og hvidløg i 1 spsk. olie på en pande. Krydr med 1 tsk salt og peber. Kom næsten alt det stegte i gryden, gem lidt til pynt. Hak ½ potte timian, og bland det i gryden. Hæld vin, vand og soja ved. Lad retten simre under låg til kødet er mørt. Bland rød peber og majs i gryden og lad det koge i yderligere ca. 5 min.

Creme: Rør creme fraiche timian. Smag til med salt og peber.

Anretning: Drys lidt rå porreringe over retten sammen med et par ringe rød peber.. Server med creme og groft brød.

Velbekomme