

## 2. Oksesteg med vintergrøntsager

### Ingredienser

1,2 kg oksesteg  
2 løg  
2 fed hvidløg  
2 gulerødder  
½ bundt timian  
1 dl olie  
2 stk. laurbærblade  
Salt og peber  
5 dl oksebouillon  
Salt og peber

### Vintergrøntsager

3 søde kartofler  
4 persillerødder  
4 pastinakker  
1 dl olivenolie  
Salt og peber

Skær løgene i kvarte og hak hvidløget fint. Skyl timianen godt. Varm en pande godt op med lidt olie. Steg løg, timian, det hele oksesteg, hvidløg og laurbærblade. Brun det godt, krydr med salt og peber og kom det i et ildfast fad.

Har du et fad med låg, så brug det. Du kan også bruge en stegesko eller en jerngryde med låg.

Skræl gulerødderne og skær dem midt over. Kom dem i fadet med oksestegen og tilsæt vand eller bouillon, så kødet er dækket 2/3 op. Dæk fadet til og sæt det i ovnen i 2 ? 2½ time ved 170° C.

Du kan lave en god sauce ud af skyen.

### Vintergrøntsager

Kartofler, persillerødder og pastinakker skrælles og skæres i 1 cm tykke skiver. Skiverne marineres i olie og krydres med salt og peber. Grøntsagerne taglægges i et ildfast fad og sættes i en 180°C varm ovn i 45 minutter.

