

Jarl & Jettes opskriftkort

Gammeldaws oksesteg

Camping er vores passion og vi elsker at køre rundt, specielt i Danmark. Vi holder mest af at køre rundt til de forskellige campingpladser rund om i landet men har også ligget fast et par sæsoner, bl.a. på Albuen Lolland og Reersø Vestsjælland samt DCU Nykøbing Sjælland, et år hvert sted. Men ellers rundt på en masse pladser fra Skagen til Gedser. Det er et friluftsliv der giver mange oplevelser og møde med mange forskellige mennesker. Vores hund Tessa nyder også at være ude i den fri natur sammen med "far" og "mor", selv om pladsen er trang og hun ofte får tæger med hjem.

Et stort stykke oksetykkam på ca. 2½ kg. med fedt, det giver smag og kan skæres væk før man spiser, kommes på risten i en bradepande med ca. 1 ltr. vand, en oksebouillonterning, et par løg og et par gulerødder skåret i kvarter, gerne hvis man har et par stilke selleri, fra blegselleri. Stegen drysses godt med masser af groft salt og peber, der lægges 3 laurbærblade og 10 hele peberkorn ved og det hele stilles i ovnen i 9 timer ved 100 grader. Jeg ved det lyder voldsomt, men tro mig stegen bliver perfekt stegt og trods den lange stegetid stadig fyldt med masser af saft.

Derpå udtages stegen, væden hældes i en lille gryde og smages til med yderligere oksefond, (f.eks. Oscars) rødvin og lidt piskefløde for at runde smagen af hvorpå den jævnes. Der serveres en god kartoffelmos eller gode kogte kartofler til. Med masser af surt..... og voila..... en smag der sætter sig i hukommelsen.

Bon appetit

Se fotos....

Jarl & Jettes opskriftkort

