



## Cuvette i stegeso

- 1 Stegesoen trækker vand ca. 15-30 minutter inden brug.
- 2 Kødet krydres med salt og peber og brunes i en gryde med margarinen eller smørret.
- 3 Imens ordnes grøntsagerne:  
Løget skæres i halve og lægges sammen med skrællede, hele kartofler i bunden af den gennemvædede stegeso. Derefter lægges det ferske stykke kød over grøntsagerne.
- 4 Stegesoen sættes i en kold ovn og der tændes for 100 grader varmluft, hvor den står og passer sig selv i 5 timer.
- 5 Tag cuvetten op og lad den hvile ca. ½ time. Ovnens skrues op til 175 grader, så kartoflerne og løgene kan blive færdige i den åbne stegeso den næste halve times tid.
- 6 Når kartoflerne er næsten færdige, hældes stegeskyen fra og der laves en sauce ud af skyen.
- 7 Serveres fx med ovnbagte gulerødder

### INGREDIENSER

- 1 cuvette
- 15-20 g margarine eller smør
- 1,5 kg kartofler
- 3-4 løg (almindelige eller rødløg)
- 1 peberfrugt
- 1-2 hvidløg
- salt og peber

### Sauce

- sky fra stegeso
- evt. kulør
- jævning (mel og vand)
- evt. madlavningsfløde
- evt. ekstra rødvin
- salt og peber