



Marineret roastbeef

Denne opskrift på roastbeef fejler aldrig, og så kan den laves dagen i forvejen, hvad der jo er en fantastisk ting, når der skal laves så meget andet mad på selve dagen for et arrangement.

Som det fremgår af opskriften, skal roastbeefen steges i ovnen ved forholdsvis lav temperatur. Til gengæld skal den have 1-1½ time. Det er vigtigt at den varme steg lægges direkte ned i den afkølede lage, når den tages ud af ovnen. Så skal den ellers bare ligge i lagen og hygge sig – og det kommer der en meget smagfuld og lækker roastbeef ud af, der både kan bruges til aftensmad og en god sandwich.

- 1** Læg kødet i et ovnfast fad og stik et stegetermometer midt i.
- 2** Sæt det næstnederst i ovnen ved 125 grader i 1½-2 timer eller til termometeret viser 60 grader.
- 3** Giv vandet et opkog med salt og peber, afkøl vandet og bland det med Herbes de Provence, 2 forårsløg og evt. lidt persille.
- 4** Læg det varme kød ned i lagen og lad det trække tildækket natten over.
- 5** Skæres i tynde skiver og serveres koldt.

INGREDIENSER

Ca. 1 kg roastbeef

Lage

- 1 liter** vand
- ½ dl** groft salt
- 1 spsk** groft kværnet peber
- 1 spsk** herbes de Provence
- 2** forårsløg
- 1 dusk** persille



Serveringsförslag