



Tykkam 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 kvarte, rødbeder og gulerødder skæres i stave, og det hele lægges ned i den gennemvædede stegeso.
Derefter lægges det brunede stykke kød oven på grøntsagerne, og der fyldes væske i.
- 4 Stegesoen sættes i en 200 grader varm ovn, hvor den står og passer sig selv 2,5 til 3 timer afhængig af tykkammens størrelse.
- 5 Skyen fra stegesoen sies fra og ca. halvdelen af de bagte grøntsager blendes med en stavblender.
- 6 Skyen hældes i en gryde og de blendede grøntsager tilsættes og koger kort op.
- 7 Sauceen jævnes og tilsættes evt. kulør og smages til med salt og peber og evt. lidt madlavningsfløde og/eller rødvin.
- 8 Serveres med enten hvide kartofler og Waldorfsalat eller bagte rodfrugter og spidskålssalat med appelsin og hasselnødder.

INGREDIENSER

Ca. 1,5 kg oksetykkam

15-20 g margarine eller smør

2 løg

2 rødbeder

4 gulerødder

4 dl væske (vand og/eller rødvin)

salt og peber

Sauce

Ca. halvdelen af de bagte grøntsager

evt. kulør

jævning (mel og vand)

evt. madlavningsfløde

evt. ekstra rødvin

salt og peber