

Simremad med oksesteg

Opskrift til 6-8 personer

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

- 1 peberfrugt
- 1 porre
- 2 store fed hvidløg
- 3 gulerødder
- 100 g champignon
- 1 stor sød kartoffel
- 6 kartofler
- 1 håndfuld frisk rosmarin
- 1 spsk. paprika til kødet + 1 spsk. paprika til saucen
- 1 tsk salt til kødet + 1 spsk. salt til saucen
- 1/3 tsk. peber til kødet + 1/2 tsk. peber til saucen
- 1100 g oksetykkam
- olie til stegning
- 2 dl vand
- 1 flaske hakkede tomater (700 g) eller 2 dåser
- en lille håndfuld laurbærblade
- 1-2 dl fløde
- evt. creme fraiche til toppen

Sådan gør du

1. Start med at rense dit kød, på den måde at du får det værste fedt fra det, og skærer ned ud i lidt mindre stykker (ca. 5*5 cm)
2. Brun kødet af på en pande med olie og krydr med paprika, salt og peber
3. Når kødet har taget lidt farve (det skal stadig være rå i midten) tages det af og lægges på en tallerken
4. Snit nu dine grøntsager i passende størrelse
5. Kom evt. lidt mere olie på panden /i wokken og svits først peberfrugt, porre, hvidløg og gulerod
6. Tilsæt sød kartoffel, kartoffel og kødet, og dæk det med vand og hakket tomater
7. Giv saucen et skud paprika, salt og peber samt smid lidt frisk rosmarin og laurbærblade i retten
8. Skru ned til middelvarme og lad retten stå og simre i 1,5 times tid
9. Lige inden servering kom jeg fløde i og smagte atter til med salt og peber (fløden kan undlades)
10. Server med creme fraiche og friske krydderurter, hvis du synes