



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ferskt kjøtt i sursøt saus med ovnsbakte rotgrønnsaker

Kokte poteter
350 g poteter

Ovnsbakte rotgrønnsaker
2 stk gulrøtter
300 g kålrot
1 stk pastinakk
1 bunt timian

Ferskt kjøtt i sursøt saus
2 stk gule løk
1 pakke oksebuljong
300 g storfeknoker
1 ss smør ^B
1 ss hvetemel ^B
2 ss eddik 7 % ^B
2 ss sukker ^B
3 dl vann ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Kokte poteter:** Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Ovnsbakte rotgrønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene, kålroten og pastinakken i grove biter. Fordel grønnsakene og timianstilkene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek rotgrønnsakene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og møre.
4. **Ferskt kjøtt i sursøt saus:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stor kjele til middels varme, og ha i 1 ss smør. Stek løken i et par minutter, til den er blank. Rør inn 1 ss hvetemel og oksebuljongen. Spe på med 3 dl vann og kraften fra kjøttpakkene, litt etter litt. La sausen småkoke i omtrent 10 minutter. Tilsett 2 ss eddik, 2 ss sukker, og smak til med salt og pepper. Ha i oksekjøttet, og la det trekke i sausen i 5–10 minutter, til kjøttet er gjennomvarmt.
5. Vel bekomme!



TIPS!

Lag en rotmos av grønnsakene. Kok grønnsakene i omtrent 15 minutter, og mos dem sammen med 2 ss smør og 1–2 dl fløte. Smak til med salt og pepper.