



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Mørkøkt storfefog med ovnsbakte grønnsaker, kokte poteter og sursøt løksaus

**Kokte poteter**  
350 g poteter

**Ovnsbakte grønnsaker**  
1 stk gulrot  
300 g kålrot  
300 g sellerirot

**Mørkøkt storfefog**  
250 g langtidskokt storfefog

**Sursøt løksaus**  
1 stk gul løk  
1 pakke oksebuljong  
2 ss smør <sup>B</sup>  
2 ss hvetemel <sup>B</sup>  
3 dl vann <sup>B</sup>  
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>  
2 ss sukker <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Kokte poteter:** Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Ovnsbakte grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten, kålroten og sellerirotene i grove biter. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gyldne og møre.
4. **Mørkøkt storfefog:** Hell kraften fra posen i en kjele, og kutt kjøttet i ½ cm tykke skiver. Legg kjøttet i kjelen med kraften, og varm kjøttet på lav varme i kjelen.
5. **Sursøt løksaus:** Skrell og finhakk løken. Varm opp en kjele til middels varme, og smelt 2 ss smør i kjelen. Stek løken i omtrent 3 minutter, til den er blank. Rør inn oksebuljongen og 2 ss hvetemel, og spe på med 3 dl vann og kraften fra kjøttet, litt av gangen. Kok opp og la sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med salt, pepper, sukker og eddik.
6. Server kjøttet med de ovnsbakte grønnsakene, potetene og den sursøte løksausen.