



OKSESTEG MED DAMPEDE GRØNTSAGER

Kan laves med og uden Gaggenau bvidevarer.



Til 4 personer

Oksesteg

900 g. steg.

Salt og peber

Søvs

0,5 liter lammefond

1 skalotteløg

1 dl rødvin

1 spsk. Smør

1 busk timian

Grøntsager

Blomkål

Broccoli



Start med at salte din steg og placer den på en rist med bageplade under. Indsæt termometer i midten af kødet og indstil til 58 grader. Placer kødet i bunden af den forvarmede ovn ved 120 grader og 100% damp. Jeg bruger Gaggenaus program *Roasting*.

Når stegen er færdig sætter jeg den til at trække i minimum 20 minutter.

I mellemtiden laver vi den lækre sauce – skær skalotteløg fint og brun det af i smørret i en kasserolle. Kom timian ved og efterfølgende rødvin. Lad det koge i 5 minutter og kom lammefond i. Sovsen skal nu stå og simre indtil servering.

Jeg har valgt at servere broccoli og blomkål til min steg, da det er nemt at forberede og fyldt med både smag og vitaminer. Jeg damper både broccoli og blomkål i min dampovn på Gaggenaus damp bageplade ved 100 grader og 100% damp i 20 min. Skær et dybt kryds i bunden af blomkåleens rod, så dampen kan trænge igennem hele hovedet. Efter at have skyllet mine grøntsager lægger jeg dem hele i ovnen.

Skær din steg i helt tynde skiver og skær grøntsagerne i chunky stykker. Server med sovs og evt. syltede kantareller.

Har du ikke en dampovn kan du bage dine grøntsager på en rist ved 150 grader, over- og under varme. Placer et fad med vand under grøntsagerne for at få damp effekt.



*Alle opskrifter er lavet i samarbejde med
Caroline Fleming, Gaggenau & Kvänum Køkkener*