

Ingredienser:

Kød:

1 kg oksebov uden ben

Marinade:

1 løg skåret i tynde både
1 porre skåret i 1 cm stykker
4 fed hvidløg
4 laurbærblade
4 dl hvidvin (gerne tør)
Evt. ½ spsk. Tørret timian
Salt og peber

Suppe:

2 porrer skåret i 1 cm stykker
4 gulerødder skåret i ca. 6 mm tykke skiver
1 kg kartofler skåret i ca. 1 cm tykke skiver
1 l grøntsagsfond / bouillon
3 dl hvidvin (gerne tør)
Evt. ½ spsk. timian (frisk eller tørret)
Salt og peber

Tilberedning:

Marinering (dagen før):

1. Tag en passende skål, ikke for stor, læg kødet heri
2. Pres hvidløg over kødet, tilsæt løg, porre, laurbærblade, timian, hvidvin, salt og peber, alt over kødet. Mariner kødet i køleskabet i min. 12 timer, gerne op til 24 timer. Vend kødet nogle gange undervejs.

Suppe:

1. Bland porrer, gulerødder, kartofler, timian, salt og peber sammen
2. I en jerngryde eller et stort ildfast fad dækkes bunden med et lag grøntsager
Tag kødet op af marinaden, læg det over grøntsagerne, og fordel resten af grøntsagerne over kødet, så det dækkes helt
3. Hæld hvidvin og fond / bouillon over, og dæk med et tætsluttende låg, eller stanniol

1. Retten tilberedes i forvarmet ovn i ca. 3 timer, ved 180°
2. Tag kødet op, lad det hvile i ca. 15 min. dækket af et viskestykke, inden det skæres i skiver
3. Grøntsagerne serveres i fond / bouillon
4. Der skal **ikke** sauce til

Arbejdstid: ca 30 min.
Tilberedning: ca. 3 timer
Marinering: 12 – 24 timer

Marineret, langtidsbagt oksebov med grønt

(4 personer)



Stegeso eller ildfast fad



anretning på tallerken