

### **Ingredienser:**

ca. 1 kg afpudset oksemørbrad  
2½ dl piskefløde  
1-1½ tsk. ribsgele

### **Tilberedning:**

1. Oksemørbraden svitses på alle 4 sider i en stegegryde, med lidt fedtstof, piskefløden tilsættes, steges 6-8 min. på hver side – i alt 25 min.
2. Stegen småsimrer videre i fløden, til den er mør (giver en god sauce)
3. Tilsæt ribsgele, varm igennem  
Smag til med salt og peber

### **Tilbehør:**

#### **Honningstegte grøntsager:**

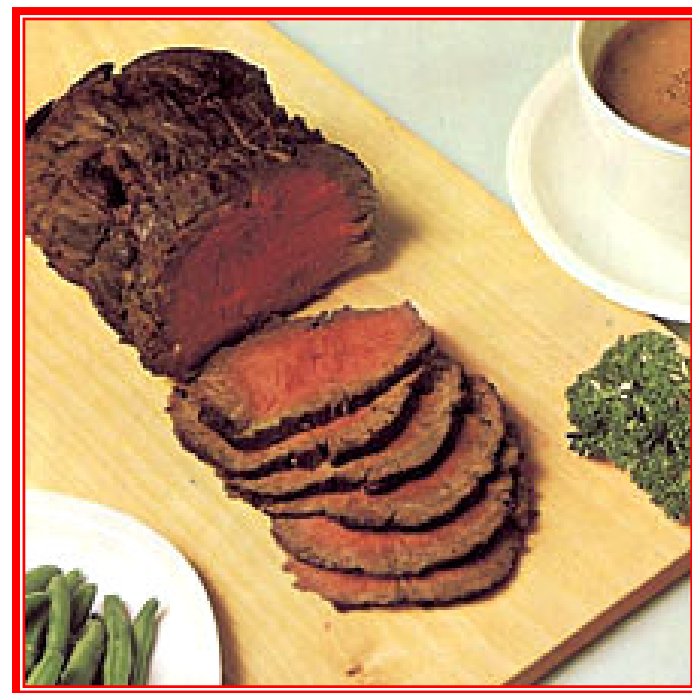
1. Grøntsager i alt ca. 1 kg  
Gulerødder, rå rødbeder, rødløg, forårsløg, porrer o.l.  
Grøntsagerne rengøres og snittes i mindre stykker på skrå eller i både.  
Rødløg og porrer lidt større end andre.
2. De snittede grøntsager lægges i et ovnfast fad og honning (helst 2. Akaciehonning, som er flydende) hældes over.
3. Grøntsagerne steger i kold ovn ved 180/200 grader i 30 minutter  
+ 10 min. eftervarme.

#### **Ovnstegte kartofler:**

½ kg små kartofler vaskes grundigt og halveres. De koges (med salt) i ca. 5-10 min., hæld vandet fra, og vend kartoflerne i smør og bag færdig i ovnen sammen med grøntsagerne (min 20 min).

## **Verdens nemmeste oksemørbrad**

(4 personer)



*Denne nemme og velsmagende hovedret var en del af skatteminister Kristian Jensens menu som gæstelærer / kok i Sløw food 24. november 2008*