

Mor Lizzi's opskrifter.

Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg og champion.

4 personer

Ingredienser:

1 1/2 kg culottesteg,
2 l. bouillon,
1,5 kg. aspargeskartofler,
50 g. mel,
5 g. smør,
1/2 kg. sukker,
1/2 kg. perleløg,
1/2 kg. champignon,
4 forårsløg,
4 gulerødder.

Fremgangsmåde:

Stegen:

Culottestegen brunes af ved høj varme og koges derefter i cirka to timer i bouillon.
Derefter steges den i 20 minutter i ovnen ved 200 grader.

Stegen skal hvile i 10 minutter under stanniol, og så er stegen klar til servering.

Glaseret løg og champion:

Sukker smeltes, og smør tilsættes, når sukkeret er karamelliseret, tilsættes løg og champignon.
Husk at røre rundt under hele processen - cirka 15 minutter.

Sovs:

En melbolle tilsættes noget bouillon fra stegen, og den koges ned til en tyk konsistens og smages til med salt og peber.