

OKSEMØRBRAD I OVN

Det er garanteret nemmere end du tror selv at tilberede en saftig oksemørbrad, selv når kødet, som her, steges både på en pande og i ovnen. Se blot den simple fremgangsmåde.

Den møre steg er især perfekt til nytårsaften og andre festlige lejligheder. Servér med noget lækker tilbehør, en god sovs og farverige grøntsager.

•

Ingredienser

- 1 oksemørbrad (ca. 150-200 gram pr. person)
- salt
- peber
- lidt olie

Drys salt og peber over oksemørbraden og brun den på alle sider i olie på en pande. Læg mørbraden i et ildfast fad og stik evt. et stegetermometer ind i centrum af oksemørbradens tykkeste sted.

Steg mørbraden færdig i ovnen ved 200 grader i ca. 20-25 minutter eller til stegetermometeret viser 60 grader - så bliver den medium stegt.

Lad kødet trække tildækket i 5 minutter inden det skæres i skiver og serveres.

