



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

ITALIENSK GRYDESTEG

INGREDIENSER

- 1 oksegrydesteg
- 2 store løg
- 4 gulerødder
- 2 persillerod
- 1 stykke selleri
- ½ ds koncentreret tomatpuré
- 2 laurbærblade
- ¾ l vand

TILBEREDNING

Stegen krydres med salt og peber og steges på alle sider i 10 min. Vand, puré, laurbærblade og urter tilsættes og stegen simrer heri 1½-2 timer.

Saucen blendes, så grønsagerne pureres. Stegen skæres i skiver.

TILBEHØR

Kartoffelbåde penslet med olie, drysset med salt og oregano og bagt i ovn ¾ time. Kogte kolde rosenkål, vendt i dressing

DRESSING

1/3 citronsaft, 2/3 dl olie, salt, peber, hvidløg, fransk sennep.

INSENDT AF: HELLE JESSEN, AALBORG

