



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

## OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på [kildegaarden.com](http://kildegaarden.com)

### OKSE RULLESTEG MED GOD MOS

#### INGREDIENSER

Ca 2,25 kg rullet okseslag bundet med bomuldssnor  
4-5 fed hvidløg groft hakket  
En god håndfuld frisk timian kviste  
2-3 spsk rapsolie  
500 g skalotte løg pillet  
Læsø salt og frisk kværnet peber

#### TILBEREDNING

Forvarm ovnen til 200°C  
Kom slaget i en stor bradepande, put hvidløg og timian inden i og under den. Masser olie ind i kødet, og krydr godt med salt og peber. Steg i 30 min, skrue derefter ned til 140 ° C og dæk stegen til med sølvpapir, sæt stegen tilbage igen i ovnen i 4 timer, og hæld stegeevæskan over engang imellem.

Tilsæt løgene i kødsaften og skru ovnen op på 160 ° C og steg den udekket i en time til ydersiden er sprød.

Server stegen i tykke skiver, overhældt kødsaften og dertil en god kartoffelmos 50/50 med frisk persille i.

INDSENDT AF: ESKILD MORTENSEN

