

Oksebryst i skiver med hel peber og Pale Ale

Ingredienser

1,2 kg oksebryst skåret i skiver, ca. 3 cm
5 skalotteløg
1 spsk. hel peberkorn
4 laurbærblade
6 persillestilke
150 g bacon i tern
4 kviste timian
1 Jacobsen Pale Ale (75 cl)

Læg skiverne i bradepande eller fad med låg over.

Alle ingredienserne lægges ind over og braiserer under låg i 3-3½ time.

Server med ovnbagt kartoffelmos

Kog kartoflerne møre. Pisk smør og evt. lidt kogevand eller mælk i.

Smag til med salt og peber. Læg det i et smurt ildfast fad og pensl det med pisket æg. Bag i ovnen ved 170 grader i 35 minutter, til det tager farve.

Ovnbagt kartoffelmos

1,5 kg skrællede kartofler
1 æg
100 g smør

