

Oksetykkam i cassoulet med bønner og chili

Ingredienser

1,3 kg oksetykkam i tern

Mel

Fedtstof til stegning

1 chili i tynde skiver

3 dl kogte, røde bønner

2 løg i tern

3 kviste rosmarin

1 Jacobsen Extra Pilsner (75 cl)

Vend oksetern i melet. Brun fedtstof af i gryden og brun kødet af.

Tilsæt løg, rosmarin, øl, chili. Læg låg på og lad retten simre, til kødet er mørt. Hæld bønnerne i og smag til med salt og evt. lidt sukker.

Server med halve, flækkede, bagte gulerødder, der er vendt i olie og bagt i ovnen. Drys med ristede, groft hakkede mandler. Server evt. lidt brød ved siden af.

