

# Engelsk roastbeef

Ingredienser:

1 kg. skært oksekød af indelår eller tykstegsfilet

1/2-1 tsk. peber

20 stk. små skalotte- eller perleløg vand

10-15 gr. smørbolle

Snør evt. kødet til en steg, der er lige tyk over det hele.  
Gnid den med salt og peber.  
Sæt et kødtermometer i, så spidsen sidder midt i den tykkeste del.

Anbring kødet i et passende fad og sæt det i ovnen ved 175°.  
Steg til termometeret viser 58-60°, ca. 1 time.

Forkog løgene i 5 min. og pil dem.  
Læg dem ved siden af kødet, når det har stegt 30 min.

Tag kødet ud, når det er færdigt og lad det trække indpakket i alufolie i ca. 10 min.  
Skær det derefter i tynde skiver. Læg dem på serveringsfadet med løg ved siden af.

Skyen kan varmes og evt. spædes med kogevandet fra løgene og serveres til.

Servér med gratinerede eller bagte kartofler og evt. lidt salat.

Tips:

Centrumtemperatur ved brug af stegetermometer.

Rød = 50-60

Rosa = 60-65

Gennemstegt = 65-68