

Oksemørbrad i svøb med lufttørret skinke

OKSEMØRBRAD

I SVØB MED LUFTTØRRET SKINKE

Ingredienser

- 18-20 skiver lufttørret skinke
- 3 fed hvidløg
- 100 g smør
- Saft af ½ citron
- Havsalt, friskkværnet sort peber
- 1,4 kg oksemørbrad
- 1 stor håndfuld hakkede, friske rosmarin- og timianblade
- 2 glas rødvin

Sådan gør du:

Forvarm ovnen og en lille bradepande til 230 grader. Hak et af hvidløgsfeddene og sautéer det i en klat smør i et minut. Rør citronsaft og resten af smørret i. Fordel den våde hvidløg på halvdelen af skinkeskiverne. Drys salt og peber på oksemørbraden og rul den i krydderurterne, læg skinkeskiverne om mørbraden, og fordel resten af hvidløg og væde over. Bind evt. fire stykker husholdningstråd/snor om stegen, så den er forsvarligt bundet sammen. Læg mørbraden i den forvarmede bradepande sammen med de to fed hvidløg og stil fadet i ovnen i 25-30 minutter (rød), 40 minutter (medium), 50 minutter (gennemstegt) eller 60 minutter (forkullet!). Efter halvdelen af den ønskede stegetid tilsættes rødvinen. Når stegen er færdig, lægges den til hvile i fem minutter på et skærebræt. Sky hældes i en gryde med den sky der er tilbage. Lad skyen simre på komfuret. Sigt og server den som en let rødvinssky. Skær stegen i tykke eller tynde skiver efter behag og server med kartofler eller lækre grøntsager.

Velbekomme!