

Short ribs tomatglaseret med bagte græskar



6 pers.

Lagen til shortribs (10-12 stk. short ribs)

- 1 dåse hakkede tomater, 400 g
- 1 lille dåse koncentreret tomatpuré, 70 g
- 6 fed hvidløg
- 2 spsk. engelsk sauce
- 3 spsk. brun farin
- 2 dl æblemost
- 2 tsk. salt, lidt peber
- ½ tsk. Rosmarin

Løgblandingen til græskaret

- 2 rødløg
- 1 spsk. æbleeddike
- 1 tsk. olie
- 1 tsk. honning
- 100 g syltede agurker
- 1 Hokkaido græskar, 300
- 1 kg. kartofler
- 1 tsk. olie

Fremgangsmåde

Skær det værste fedt fra kødet og læg det i et dybt fad.

Pil og hak hvidløg og rør alle ingredienser til lagen sammen og hæld den over kødet.

Tænd ovnen på 160 grader og steg i 2 timer til kødet er mørt, og tomatsaucen er dampet ind til det halve. Vend shortribsene et par gange under tilberedningstiden og kom lidt af sovsen hen over dem med en ske.

Pil rødløget og skær det i tynde skiver eller både. Vend med æbleeddike, olie og honning.

Hak agurkerne groft og vend dem i løgene.

Skær græskaret midt over og skrab kernerne ud. Skræl den og skær den i grove stykker

Skræl kartoflerne og skær dem i grove tern. Vend kartofler og græskar i olie og salt.

Læg dem på bagepapir og bag dem i ovnen den sidste halve time.

Græskar og løg vendes sammen og serveres til de tomatglaserede shortribs.