

## Okseklump med rødvinsauce, bønnesalat med ovnstegte gulbeder



1 kg. Okseklump (6 pers.)

- Krydder med salt og peber og brun klumpen af på panden.
- Kom kødet i en rømergryde eller et ildfast fad med låg eller stanniol over
- Tilsæt 3 dl. rødvind og 4 dl oksebouillon, 4 laurbærblade .1 bundt persille, 2 løg og 4 hvidløg.
- Sæt det i ovn ved 150 grader i 2 timer
- Sigt skyen fra og lav sovsen, smag til med ribsgele, salt, evt. lidt mere bouillon og 1 dl. fløde.

Tilbehør: Knuste kartofler med hvidløgssmør og frisk timian.

- Kog små kartofler med eller uden skræl.
- Giv kartoflerne et tryk med en gaffel og smør hvidløgssmør på og drys med groft salt og frisk timian. I ovn ca. 15-20 min.