

vinen og oksekraften. Væden skal dække ca.  $\frac{1}{3}$  af kødet, og er der for lidt, kan I pæde med mere af marinaden. Lad fadet koge, før De lægger låg på og sætter det på midterristen i ovnen. Oksekødet braiseres i 2-2½ time, og De bør vende det 2-3 gange under braiseringen. Når det er mørt nok, lægger De det op på et skærebræt. Væden fra fadet hælder De igennem en si og lader det koge ned efter at have skummet overfladen fri for fedt.

Når skyen er kogt ind til ca.  $\frac{1}{2}$  liter, tilsætter De 2 spsk. finthakket persille, den finthakkede ansjosfilet og citronsaften. Smag saucen til med salt og peber. Skær snoringen af oksekødet og skær stegen i tynde skiver, der anrettes på et opvarmet fad, lagt let over hinanden, vædet med nogle få spiseskefulde af den varme sauce. Resten af saucen serveres for sig i en saucekande.

## Bistecca alla Pizzaiola

T-BONE STEAK MED TOMATER OG HVIDLØG

Beregnet til 4 portioner

4 spsk. olivenolie	1 tsk. tørret findelt oregano
1 tsk. finthakket hvidløg	salt
500 g flåede tomater, klemmt fri for kerner og væde og hakkede	friskkværnet sort peber
	1 T-bone steak på ca. 1½ kg

Opvarm olivenolien i en lille gryde. Når olien er varm, tager De gryden af varmen, tilsætter hvidløg og rører lidt rundt; derpå tilsættes tomater, oregano, salt og det friskkværrede peber. Lad det snurre, indtil hovedparten af væden fra tomaterne er kogt væk. Tag gryden af ilden. På en stor tykbundet pande varmer De 2 spsk. olivenolie. Når olien er ved at ryge, bruner De stegen ved kraftig varme 1-2 minutter på hver side. Skru nu ned for varmen og hæld tomatsaucen over og rundt om kødet. Læg låg på og lad det småsnurre 6-10 minutter, eller indtil steak'en er stegt efter Deres smag. De kan prøve som nævnt i foregående opskrift.

Ved serveringen skraber De tomatsaucen af overfladen på T-bone steak'en ned i panden, lægger steak'en på et skærebræt, lader saucen få et opkog, der kan løse al den kraft, der har afsat sig i panden. Smag saucen til og skær stegen for. Læg de udskårne skiver smukt anrettet på et forvarmet fad og væd hver skive med lidt af saucen.

## Manzo Brasato alla Lombarda

OKSEKØD BRAISERET I OKSEKRAFT OG RØDVIN

Beregnet til 6 portioner

1 tsk. finthakket hvidløg	100 g grofthakket løg
2 tsk. tørret oregano, findelt salt	50 g grofthakket gulerod
friskkværnet sort peber	50 g grofthakket selleri
8-10 skiver tykskåren mager bacon	1½ dl tør rødvin
1½ kg rullet okseklump	½ l oksekraft, frisk eller konserveres
3 spsk. smør	2 dåser hele tomater, hældt fri for saft og groft hakkede
1 spsk. olivenolie	1 laurbærblad

Forvarm ovnen til 175°. Bland det finthakkede hvidløg, oregano, salt og peber sammen. Skær baconen i strimler og rul dem i denne blanding. Med en tynd, skarp kniv skærer De lommer i oksekødet og stopper strimler af baconen i hvert lille indsnit. I en tykbundet gryde bruner De 1 spiseskefuld smør sammen med olivenolien, og heri bruner De oksekødet, idet De vender det, så det bliver brunet på alle sider.

De resterende 2 spiseskefulde smør lader De bruse af i en kasserolle, der lige er stor nok til at oksekødet kan være der. I smørret blander De løgene, gulerødderne, sellerierne. Lad dette snurre, indtil grønsagsblandingen har taget let farve. Læg det brunede oksekød oven på grønsagsblandingen.

Hæld hovedparten af fedtet, hvori De har brunet oksekødet, fra gryden, hæld rødvinen på og kog den ved hurtig varme. Sørg for, at den kraft, der har afsat sig i gryden, opløses i vinen. Når vinen er kogt ind til det halve, hælder De den over oksekødet sammen med oksekødkraften, de hakkede tomater og laurbærbladet. Væden skal dække ca.  $\frac{1}{3}$  af oksekødet; gør den ikke det, må De tilsætte lidt mere oksekraft. Lad kasserollen få et opkog, før De lægger låg på og sætter den på den midterste rist i ovnen i ca. 2 timer, eller indtil kødet er mørt.

Før serveringen lægger De kødet på et skærebræt, skærer det fri for snoringen og skærer kødet i tynde skiver. Skiverne anrettes smukt på et opvarmet fad. Skyen fra braiseringen hældes igennem en finmasket sigte. Overfladen skummes fri for så meget fedt som muligt.

Smag saucen til og væd hver skive med lidt af saucen før serveringen. Resten af saucen serveres for sig i en saucekande.