



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

20. februar 2014

## Hovedret

### Pasta med oksehaleragout (opskrift til 4 personer).



#### Ingredienser:

1,5 kg oksehaler (i stykker), 30 g hvedemel (tilsat krydderier), 0,6 dl olivenolie, 1 løg (finthakket), 2 fed hvidløg (knuste), 7 dl oksebouillon, 425 g hakkede tomater på dåse, 6 hele laurbærblade, 2 hele kryddernelliker, 3 stilke bladselleri (fint-hakkede), 500 g penne, 30 g smør, 3 spsk frisk-revet parmesan.

Forvarm ovnen til 160 grader. Vend oksehalerne i det krydrede mel og ryst overskydende mel af.

Opvarm halvdelen af olien i en gryde og svits et par oksehaler ad gangen over kraftig varme. Læg dem over i et ildfast fad.

Opvarm den resterende olie i en gryde, tilsæt løg og hvidløg. Steges over svag varme til løget er blødt.

Bouillon, tomater, nelliker og laurbær tilsættes, og der smages til med salt og peber. Koges op og hældes over oksehalerne.

Steges tildækket i ovnen i 2½-3 timer. Selleri tilsættes, og retten steget videre utildækket i ovnen i endnu 30 minutter.

Ved slutningen af stegetiden koges pastaen i en gryde kogende vand tilsat salt. Vandet hældes fra og smør og parmesan vendes i.

Server oksehalerne og saucen til pastaen.