



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. december 2014

Frokostret

Gammeldags ribbensteg

Ingredienser:

1 kg ribbensteg, 7½ dl vand, salt. Bed slagteren ridse ribbenstegen.

Kom salt mellem sværene. Gør dette grundigt, så det kommer godt ned mellem alle svær.

Placer stegen i et ildfast fad, som sættes i 250 grader varm, alm. ovn. Lad stegen brune 20-25 minutter. Dæmp varmen til 170 grader alm. ovn og hæld vandet ved. Lad kødet stege yderligere 1½-2 timer.

Servering: skær stegen i skiver og server med rugbrød og rødkål.