



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. september 2022

Hovedret

Nakkekam med krydderurter (4 personer).

Ingredienser: 1½ kg mager nakkekam uden svær, salt, friskkværnet peber, 125 g smør, 2 spsk hakket persille, 1 spsk salvie, 2 spsk finhakkede skalotteløg, evt. 1 spsk finhakket kørvel eller 1 tsk tørret rosmarin, 1 spsk finhakket esdragon eller 1 tsk tørret, evt. 1 spsk finhakket løvstikke eller 1 tsk tørret, 1 spsk citronsaft.

Tænd ovnen og indstil den på 210 grader. Gnid nakkekammen med salt og friskkværnet peber. Læg den på et stykke stegefilm eller alu-folie, der er stort nok til at pakke om hele stegen.

Rør blødgjort smør med alle krydderurterne og citronsaft. Smør ca. halvdelen over og på siderne af kødet. Pak film/folie om. Luk film med vrideklemmer og tryk folie godt til.

Læg stegen i et ildfast fad. Sæt fadet midt i ovnen ved 210 grader i ca. 30 minutter. Dæmp varmen til 150 grader, og videresteg kødet 45 – 75 minutter afhængig af tykkelsen. Sluk for ovnen. Lad stegen hvile i den slukkede ovn 10 minutter.

Tag stegen ud, åbn forsigtigt for film/folie og hæld stegeskyen op i et smørnæb.

Skær kødet i ikke for tykke skiver og dryp lidt stegesky over. Server med kartofler, kogte, grønne bønner og bearnaisesauce.

