

Nakkekam i stegeso

6-8 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 20 min.

Tilberedningstid: 3 t. 30 min.

Ingredienser

En nakkekam på 1,5 kg

Grillkrydderi

Salt og Peber

Olie til brunning af stegen

1 kilo små kartofler

3-4 gulerødder, ca. 250 g

1-2 rødløg, ca. 250 g

6 fed hvidløg (hele)

1/2 knoldselleri, ca. 250 g

1 tsk. olie

Salt og peber

Rosmarin

33 cl mørk øl, f.eks Jacobsen Brown ale

Sovsejævner

Beskrivelse

Vask kartoflerne grundigt og læg dem i stegeso. Skær grøntsagerne groft og kom dem i stegeso. Vend dem med olie, salt, peber og rosmarin.

Krydr nakkekammen med grillkrydderi, salt og peber. Brun den på alle sider ved god varme i olie. Placer den ovenpå grøntsagerne. Hæld en øl over og kom fadet i en kold ovn. Steg ved 130 grader i mindst 3½ time.

Jævn skyen med sovsejævner.