

Hamburgerryg i stegeso

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Fjern nettet fra hamburgerryggen og læg den ned i en stegesoen. Vask og skræl kartofler og grønsagerne. Skær dem i grove tern og fordel dem i stegesoen. Drys med salt og peber og tilsæt laurbærbladet. Tilsæt æblejuice og vand. Sæt stegesoen i en kold ovn. Steg ved 180 grader i ca. 1 time og 50 minutter. Lad hamburgerryggen trække 10 minutter. Jævn evt. væden fra stegesoen med lys sovsejævner.

Ingredienser

- 1 hamburgerryg ca. 800 gram
- 5 store kartofler
- 3 gulerødder
- 2 persillerødder
- 1 rød peber
- 1 dl æblejuice
- 1 dl vand
- 1 laurbærblad
- salt og peber
- evt. lys sovsejævner