

Ribbensteg



4 personer

1½ kg ribbensteg
½ l vand
groft salt
2 laurbærblade
3 dl lys bouillon

sovs: stegeskyen
1 dl vand
1½ spsk. mel
salt, peber
evt. kulør

Sæt bradepanden i ovnen med ½ l vand og bring det i kog ved 200°. Dæmp varmen til 160° og læg stegen i bradepanden med sværen nedad. Lad det koge 20 min., tag stegen op og hæld vandet væk.

Gnid stegen med salt, specielt i ridserne. Fordel laurbærbladene i ridserne. Sæt stegen på risten og hæld bouillon ved. Steges ca. 1 ¼ time.

Tag stegen ud, fjern laurbærbladene. Hæld eller si skyen i en skål, suppler med vand til 4 dl. Lad skyen stå til fedtet har samlet sig foroven. Skum det af.

Brun stegen 10 min. ved 225° med ovndøren på klem til sværen er sprød. Lad stegen hvile utildækket 5 min. inden den skæres ud.

Kog skyen op i en gryde. Rør melet med lidt vand og jævn sovsen. Lad sovsen koge 3-4 min. og smag til med salt og peber. Tilsæt evt. kulør.

Tilbehør: hvide kartofler og rødkål