

Synes godt om 1,4 tusind

[FORSIDE](#)
[BAGVÆRK](#)
[BAGVÆRKSØDE](#)
[SØDE](#)
[TAND](#)
[DEN](#)
[DEN](#)
[SØDE](#)
[TAND](#)
[AFTENSMAD](#)
[AFTENSMAD](#)
[DET](#)
[DET](#)
[LETTE](#)
[LETTE](#)
[NYHEDER](#)
[NYHEDER](#)

  [Søg](#)  [Forside](#)

BEEF PIE MED BROWN

LÆKKER, FYLDIG SIMRERET MED SPRØDT

SKREVET AF RASMUS KRARUP JENSEN

| BAGVÆRK OG AFTENSMAD

|  871



Der findes ikke noget bedre end at tage sig god tid i et køkken. Mange retter kræver egentlig ikke det store arbejde, så længe man har tålmodighed - det er eksempelvis aktuelt ved en braisering, hvor man over længere tid steger kød i en form for væske. Det passer sig selv, og mens du laver alle mulige andre ting, så står retten og simre sig lækre for hvert minut!

Det gør sig også gældende for denne beef pie, hvor den mørke øl og de saftige grøntsager gør retten til en fantastisk smagsoplevelse!

BEEF PIE MED MØRK ØL

BRAISERET OKSEKØD MED BROWN ALE

🍴 4 portioner

🕒 34 minutter

💧 Ca. 1250 kcal pr. portion

*Forberedelse: 30 minutter**Ventetid: 0 minutter**Tilberedning: 4 minutter*

INGREDIENSER

- 450 gram oksebov, tern
- 1 dl hvedemel
- 3 stk gulerod
- 2 spsk. koncentreret tomat
- 3½ dl brown ale
- 3 dl bouillon
- 250 gram champignon
- 2 stk rødløg
- 4 fed hvidløg
- 2 tsk timian
- 1½ tsk merian
- 2 tsk paprika
- 2 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 tsk olivenolie
- 1 plade butterdej
- 1 stk æg

FREMGANGSMÅDE

1. Svits løg og hvidløg i olivenolie, indtil de er klaret lidt. Læg dem til side. Hæld lidt mere olivenolie i gryden. Vend oksekødsternene i hvedemelen, så de er helt dækket. Brun dem godt af olien. Tilsæt løg og hvidløg igen efterfulgt af koncentreret tomat. Lad det svitse lidt og tilsæt så de forskellige væsker. Tilsæt de resterende ingredienser og lad det koge op.
2. Hvis du har "travlt", så lad retten simre i gryden i 1-2 timer alene. Har du mod på lidt mere gas på smagen, så hæld massen over i et ovnfast fad og giv det istedet en braisering i 3-4 timer ved 150 grader.
3. Lad massen køle helt af. Forvarm ovnen til 180 grader varmluft.
4. Placér massen i et nyt ovnfast fad. Rul butterdejen ud og læg den over fadet. Lav nogle små mønstre med dejen, hvis du har tiden til det, og pisk herefter et æg sammen. Pensl overfladen grundigt.
5. Bag din pie i ovnen i ca. 30-35 minutter, indtil overfladen er gylden og sprød!