



RIBBENSTEG MED RØDKÅL



Ca 2,5 kg steg

Placer stegen i et ildfast fad eller bradepande evt. på rist som sættes i 250 grader C. alm. ovn. Lad stegen brune 20-25 minutter.

Dæmp varmen til 170 grader C. alm. ovn og hæld vandet ved, lad kødet stege yderligere 1½-2 timer.

Lun Rødkål

Ribbensteg anrettes på et fad og rødkål lægges i skåle som stilles på anretter bord sammen med rugbrød og fedt.

Kan evt. spises sammen med broccolisalat.