**Ølsteg**

* Et stykke kød. Det kan både være ko eller gris. Den på billedet er en oksetykkam, den vejer 1300 g.
* Porre
* Æbler
* Løg
* Peberfrugt
* Kryddersalt og peber
* Øl

Dup stegen med køkkenrulle. Krydr den godt med kryddersalt og peber, hele vejen rundt. Læg den i en stegeso.

Skær grøntsagerne i grove stykker; æblerne deles i to, peberfrugten f.eks. i otte, løgene i to. Læg grøntsagerne ned til stegen, bare stop dem godt ned.

Hæld over med øl så det dækker, eller i hvert fald så godt som.

Sæt i en kold ovn, tænd på 140 grader varmluft. Du må ikke skrue højere op, for så opløses æblerne og bliver til en grynet masse - jeg har prøvet det...

Lad stå i ca. fire timer.

Når de fire timer er gået fisker du steg og grøntsager op. Lad lige grøntsagerne dryppe lidt af. Anret begge dele på et fad.

Server kartofler og sovs til. Sovsen laver du af øllen, stegen og grøntsagerne har ligget og simret i. Øs noget af det over i en gryde, varm godt op, ryst en jævning du pisker i, tilsæt kulør hvis du ønsker det.

Det er en dejlig let og velsmagende måde at lave en steg på.