Flamsk bøf

4 personer

Ca. 600 g okseinderlår, -klump eller benfri bov
Salt og peber
75 g smør
3 løg
1-2 fed hvidløg
6 dl bouillon
1½ pilsner
2 spsk mørk farin

1 krydderurtebuket bestående af:
1 kvist timian (jeg bruger tørret)
1 bdt persille
1 laurbærblad
ca. 10 cm porregrønt

Jævning:
1 spsk hvede el. maizenamel
Ca. 2 spsk vineddike

Skær kødet i ca. 1 cm tykke skiver
Pil løgene og skær dem i tynde skiver
Krydr kødskiverne med salt og peber og brun dem i smør i en gryde
Tag kødskiverne op, når de er pænt brune og læg dem i en ildfast gryde m/ låg (el. lav retten færdig i en stegegryde)
Kom løgene i fedtstoffet, knus hvidløgene over og lad det snurre sammen til løgene begynder at tage farve
Kom løgene over kødet
Tilsæt bouillon, pilsner, farin og krydderbuket og lad det koge et par minutter
Rør mel og vineddike sammen og jævn sovsen med dette – smag til med salt og peber
Hæld sovsen over kød og løg og læg tætsluttende låg på
Sæt fadet i ovnen i ca. 2 timer v/160 gr.

Serveringsforslag:
små pillekartofler el. bagt kartoffelmos m/valnødder