

## Saltmarineret Roastbeef

1 stk.      Roastbeef

Kogelage:

1 l.        Vand

$\frac{1}{2}$  dl      Groft salt

$1\frac{1}{2}$  spsk. Knust peber

2 dl.      Porrer

1 tsk.      Sukker

Persille, timian og basilikum efter ønske

Stegen steges ved 125° til midten er 60°.

Imens koges lagen sammen.

Stegen lægges i lagen i mindst 12 timer.

Jeg har hørt, at opskriften også er god med andre former for kød, men det har jeg ikke afprøvet.