

Oppskrift

Okserullade med feta, urter og spinat, fondantpotet og aigre doux



Sett stekeovnen på 160 °C. Fordel smuldret feta, urter og spinat utover kjøttet, og rull den godt sammen og surr med hyssing. Brun den i smør i varm panne på alle sider og sett den i ovnen i ca. 1 time og 10 minutter, eller til kjernetemperaturen er 56-58 °C. La den hvile i 20 min.

2

Potetene touneres og has i en ildfast form med oksekraft, hvitløksfedd og laurbærblad, og settes inn i ovnen sammen med kjøttet i ca 1 time. De siste 15 minuttene legges cherrytomatene i sammen med potetene. Haricots vertes kokes i 1-2 minutt i saltet vann.

3

Aigre doux

Brun sukkeret til karamell, ha i eddik, og spe med oksekraft. Smak til med salt og pepper.

4

Skjær rulladen i skiver og server med fondantpotet, tomater, haricots vertes og aigre doux.

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Brisket Pk



Ungfe Brisket Fr Pk



Ingredienser

| | |
|---------------------|-------|
| Gilde Ungfe Brisket | 600 g |
| Fetaost | 150 g |
| Spinat | 100 g |
| Oregano, grovhakket | 2 ss |
| Rosmarin | 1 ss |
| Poteter | 400 g |

Aigre doux

Oksekraft 5 dl

Hvitløksfedd 2 stk

Laurbærblad 2 stk

Haricots vertes 200 g

Cherrytomat 200 g

Salt og pepper

Aigre doux

Sukker 2 ss

Sherryeddik 2 ss

Oksekraft 2 dl

Salt og pepper