

Oppskrift

## Sotet marg med rødløk, urter og eple beurre blanc



1

Trykk margen ut av beinet og legg dette i saltet isvann i ca 1 time. Sett de tomme beina i ovnen i 10 min. Finhakk rødløken og urtene. Hell vannet av margen og tørk

margen godt.

2

Stek margen i en tørr varm panne til de er gjennomstekt. Du trenger ikke å tilføre annen type fett. Bland rødløk og urter. Rull den stekte margen i rødløk og urter og legg dette på toppen av det tørrstekte margbenet. Naper med eple beurre blanc.

3

## Eple beurre blanc

Temperer smøret så det er mykt, men allikevel fast. Kok inn eplemosten nesten til en sirup. Rør inn det tempererte smøret. Smak til med salt og pepper!

## Ingredienser

Gilde Margpiper av storfe

Eplemost

Meierismør

Rødløk

Bladpersille

Koriander

Timian