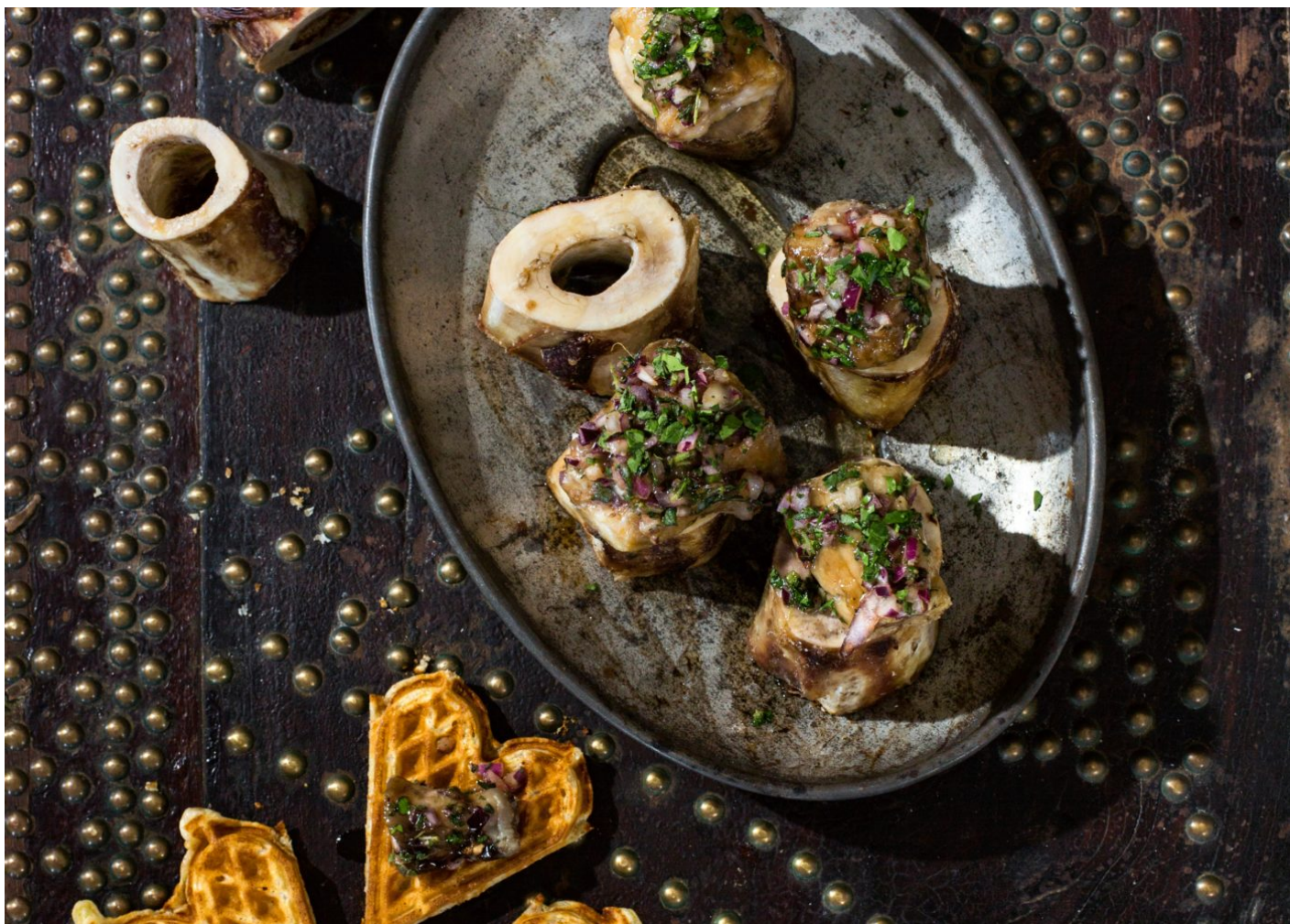


Oppskrift

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