

Oppskrift

Ferskt kjøtt med rotgrønnsaker, sursøt løksaus og poteter



Legg kjøttet i så store stykker som mulig i en passende stor kasserolle, og fyll med vann til det dekker.

Kok opp uten lokk og skum godt av underveis. Dryss over salt og la kjøttet trekke til det er mørt, ca 2 timer.

2

Skrell grønnsakene og del de opp i små biter. La grønnsakene koke med kjøttet de siste 10 minuttene.

3

Ta ut grønnsakene og kjøttet, skjær kjøttet i skiver, og hold varmt. Ta av kjøttkraft til sausen.

4

Sursøt løksaus

Rens og finhakk løken, surr den blank i smør. Rør inn hvetemel og spe med varm kraft, litt av gangen.

Kok opp og la sausen koke i ca 10 minutter. Smak til med salt, pepper, sukker og

eddik.

5

Poteter

Skrell potetene og kok de møre i rikelig med lettsaltet vann.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Høyrygg u/Ben



Storfe Brisket Pk



Ingredienser

Gilde storfekjøtt (bryst/bibringe eller høyrygg)

ca 3,8 (med ben) eller 2 (uten ben) kg

Sursøt løksaus

Salt	4 ts
Hodekål	375 g
Gulrot	250 g
Sellerirot	250 g
Purre	3 stk

Sursøt løksaus

Smør	5 ss
Løk	2,5 stk
Hvetemel	5 ss
Kjøttkraft	1,25 liter
Eddik	2,5 ss
Sukker	5 ss
Poteter	1,5 kg