

Oppskrift

# Planke med helgrillet storfe mørbrad med bakt Mont d'Or, båtpoteter, bakte hvitløk, skinkesurret asparges og chimichurri



1

Mørbrad

Forvarm ovn til 160 °C. Hvis det trengs for å kunne skjære kjøttet i mindre skiver, del kjøttstykket i to langs senen i mørbraden. Temperer kjøttet i romtemperatur i 30 minutter og svi det av i en grill- eller stekepanne sammen med litt vegetabilsk olje, urter, salt og pepper. Etterstek i ovnen i ca. 20 minutter, til kjernetemperatur på 60 °C. La hvile i minst 30 minutter.

## 2

### **Bakte hvitløk og båtpoteter**

Forvarm ovn til 180 °C. Pakk hele hvitløk i folie sammen med litt urter. Del poteter i båter, drypp over litt olje, salt og pepper og bak sammen med hvitløk i 20-30 minutter.

## 3

### **Asparges med Birkebeiner spekeskinke**

Surr skinke rundt asparges, pensle med litt olje og grill/stek raskt på høy varme.

## 4

### **Grillet sitron og tomater**

Del sitron i båter og grill/ stek raskt på høy varme.

5

Ost

Kutt av toppen, dytt ned litt hakket hvitløk og urter. Bak i 180 °C i 15-20 minutter.

6

Chimichurri

Knus alt i en morter eller kjør i en blender. Smak til med salt og pepper.

## Produkter i denne oppskriften

Storfe Mørbrad U/Ben Modnet



Storfe Mørbrad u/Ben Modnet Fr Pk



Birkebeiner Spekeskinke 500g Enh



## Ingredienser

Gilde Storfe Mørbrad	800 g
Flaksalt og nykvernet pepper	
Poteter	600 g
Hvitløk	2 stk
Gilde Birkebeiner spekeskinke	8 skiver
Små tomater	250 g
Sitron	1 stk
Mont d'Or eller Chaumes	1 stk
Urter og hakket hvitløk	
<b>Chimichurri</b>	
Hvitløksfedd, finhakket	2 stk

## Chimichurri

Hvitløksfedd fra bakte hele hvitløk	2 stk
Finhakket bladpersille	2 dl
Finhakket basilikum	1 dl
Finhakket koriander	1 dl
Finhakket kapers	2 ss
Rødvinseddik	4 ss
Lime, saften	1 stk
Olivenolje	1 dl
Flaksalt og nykvernet pepper	