

Oppskrift

Brisket med kremede rotgrønnsaker



Brisket er et kjøttstykke som egner seg godt til langtidstilberedning. Du får et ekstremt mørt, saftig og smaksrikt resultat. Her har vi valgt å ha potetene som en del av de kremede rotgrønnsakene, men du kan også servere med kokte poteter eller en potetpuré ved siden av.

1

Vakuumer kjøttet og kok sous vide ved 58,8 °C i 24 timer. Dette gir et nydelig rosa kjøtt. Ønskes et mer kokt kjøtt, kan maskinen stilles inn på 70 °C i 24 timer. Tørk godt av kjøttet og brun det på høy varme. Del i tynne skiver ved servering.

2

Skrell og del rotgrønnsakene i like store terninger. Forvell i lettsaltet kokende vann, ca. 5 minutter. Kok opp kremfløte og la redusere til 2/3 eller til den tykner. Vend med grønnsakene og finhakket persille. Smak til med salt og pepper. Rør inn smør og smak til med salt og pepper.

Tips! Her har vi valgt å ha potetene som en del av de kremede rotgrønnsakene, men du kan også servere med kokte poteter eller en potetpuré ved siden av.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Brisket Pk



Ingredienser

Gilde Storfe brisket	800 g
Gulrøtter	4 stk
Sellerirot, liten	1 stk
Poteter, små	3 stk
Persille, hakket	1 ss
Kremfløte	6 dl
Smør	1 ss