

Oppskrift

Ungfe Brisket med «Bygg & Cheese»



1

Brisket

Bland sammen krydderne og gni inn brisket med rub. Kok brisket sousvide i 18 timer på 80 °C. Riv kjøttet fra hverandre.

2

«Bygg & Cheese»

Legg byggryn i vann i 20 min. Fres sjalottløk og byggryn i litt av smøret. Spe med kyllingkraft. Kok i ca 40 min. Tilsett persille, revet ost, temperert smør og fløte rett før servering. (Server gjerne i et margben)

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Brisket Fr Pk



Ungfe Brisket Pk



Ingredienser

Gilde Ungfe Brisket

Rub

Piri piri tørket 1 del

Korianderfrø hele 1 del

Paprika tørket 1 del

Ingefær tørket 1 del

«Bygg & Cheese»

Byggryn 200 g

Kyllingkraft 1 l

Sjalottløk 1 stk

Fløte 1 dl

Smør 100 g

Ost revet (alpeost, cheddar o.l.) 200 g

Persille finhakket

Salt

Pepper