

Oppskrift

Ungfe Côte de Boeuf med bakt og fylt sellerirot



1

Kjøttet tempereres. Krydre godt med salt og pepper før du bruner kjøttet godt på hver side i en stekepanne med olje.

2

Ha i smør, urter og hvitløk mot slutten og øs kjøttet godt med smør. Stek det så på 180 °C i ca 8 minutter og hvil godt etterpå.

Denne prosessen kan du gjenta et par ganger. Du vil da nærme deg en kjernetemperatur på 55-56 °C, som er helt perfekt. Den kan selvfølgelig stekes mer, men jeg ville da fortsatt intervallsteking for å sikre et saftig resultat.

3

Bakt og fylt sellerirot

Sellerien bakes i ca en time på 200 °C, hel med skallet på.

4

Avkjøl den litt og skjær av toppen før du graver ut innmaten.

5

Riv soppen i mindre biter og stek i en stekepanne med olje og salt.

6

Vend inn sellerien mot slutten, ha i hakkede urter og sitron.

7

Smak til med litt salt og fyll det tilbake i sellerirotskallet.

8

Varm den så hel opp i ovnen til servering.

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Cote De Boeuf Pk



Ungfe Cote De Boeuf Fr Pk



Ingredienser

Gilde Ungfe Côte de boeuf 1 stk

Olje

Smør

Salt

Pepper

Bakt og fylt sellerirot

Sellerirot 1 stk

Shiitakesopp 200 g

Smør 2 ss

Ferske urter hakkede (estragon, rosmarin o.l.)

Hvitløk fedd 1 stk

Sitron saft og zest 1 stk