

Oppskrift

Storfekjake med pastinakkpuré og sprøstekte kantareller



Marinér kjakene og kok sousvide i flere døgn, og de vil bli ekstremt møre. Sprøstek kantareller, lag pastinakkpuré og confitér tomater. Smakelig måltid!

Legg storfekjakene i en marinade av øl, finhakket chili, hakket hvitløk, sitronsaft og rosepepper. La ligge i marinade i 24 timer. Svi av storfekjakene på alle sider og krydre med maldonsalt. Vakuumer sammen i en pose med 100 g smør. Ikke la stykkene ligge oppå hverandre i posene. Kok sousvide på 62 °C i ca. 70 timer. Ta kjøttet ut av posen, skjær tynne skiver med resten av smøret og grill kjakene. Hell ut kraften fra posen i en kjele og tilsett rødvin. Kok opp og la småkoke til redusert. Montér med meierismør rett før servering. Sprøstek kantarell i en panne med smør. Krydre med salt og pepper.

2

Rens og skjær pastinakken i biter på ca. 3×3 cm. Skrell og del gulroten i biter. Kok gulrot og pastinakk møre i vann. Hell av vannet og kjør til puré med en stavmikser. Rør inn smør, sukker og timian. Smak til med salt. Ønskes en rundere smak, kan du tilsett litt fløte før servering.

3

Ha tomatene i en form og hell over olje så det nesten dekker. Stek i ovnen på 190 °C i ca. 10 minutter eller til tomatene har blitt «skrukkete». Tomatene kan serveres både varme og kalde.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Kjake Storpk Fryst



Ingredienser

Gilde Storfekjake	800 g
Mørkt øl	3 dl
Rød chili	2 stk
Kinesisk hvitløk	1 stk
Rosépepper	1 ts
Sitron	0,5 stk
Meierismør	150 g
Maldonsalt	1 ts
Rødvin	3 dl
Smør til montering av saus	
Katareller	200 g
Pastinakkpuré	

Pastinakk 500 g

Gulrot 1 stk

Meierismør 50 g

Sukker 0,25 ts

Fersk timian, hakket 1 ss

Salt 0,5 ts

Litt fløte

Confiterte tomater

Cherrytomater 500 g

Nøytral olje 5 dl