

Oppskrift

Storfe hale kokt med ingefær, honning og soyasaus, servert med rotmos og poteter



Gilde Storftehale skivet er en gammel slager som må frem i lyset igjen . Perfekt til kraft og saus, i ragu, til terrine... Det er et smaksrikt kjøtt med mye bindevev. Trenger lang koketid, men resultatet taler for seg selv. Brun kjøttet i panne eller ovn. Kok det gjerne med vin og grønnsaker i 2-4 timer, til det løsner fra bena.

1

Sett stekeovnen på 220 grader. Lag marinaden av ingefær, soya og honning. Bland oksehalene inn med marinaden. Skru så stekeovnen ned til 95 °C idet du setter inn oksehalene og la de langtidssteke i ca 8 timer – eller over natten, til kjøttet løsner fra benet.

2

Skrell og skjær grønnsaker i passe biter. Kok disse møre. Bruk en stavmikser eller stampejern. Tilsett smør, melk, salt og pepper. Server kokte poteter ved siden av.

Produkter i denne oppskriften

Storfehaler Stk 4kg Fr Pk



Ingredienser

Gilde Storfehaler

2 kg

Marinade

Rotmos

Poteter	400 g
---------	-------

Marinade

Ingefær	4 ss
---------	------

Soyasaus	6 ss
----------	------

Honning	4 ss
---------	------

Rotmos

Kålrot	800 g
--------	-------

Gulrot	200 g
--------	-------

Melk	2 dl
------	------

Smør	100 g
------	-------