

Oppskrift

# Ungfe Teres Major med trøffelsmør, stekt sopp og grillet spisskål



Krydre Ungfe Teres Major med salt, pepper og frisk timian, pakk stramt inn i plastfolie og legg kjølig i 8 timer.

Temperer kjøttet. Varm en panne, ha i olje og hvitløkfedd, brun kjøttet godt på alle sider. Skru av varmen og tilsett smør. Øs kjøttet med smør i noen minutter og legg kjøtt og stekefett over i en ildfast form.

Forvarm stekeovnen til 180 °C. Stek i 5-10 minutter eller til kjernetemperaturen er 53° C. La hvile i minst 15 minutter før oppskjæring.

## 2

### **Trøffelsmør:**

Ha romtemperert smør i en bolle sammen med revet trøffel og flaksalt. Rør godt sammen og ha smøret over på plastfolie og rull det sammen til en pølse. Snurr endene stramt og legg kaldt i minst en time.

Ta av plasten, del smøret opp i 1 cm tykke skiver og legg tilbake i kjøleskapet frem til bruk.

## 3

### **Stekt sopp:**

Riv sopp i biter og stek i noen minutter i tørr panne, tilsett olje, dryss med salt og pepper, tilsett hvitløk og smør og stek gyllent.

4

### **Spisskål:**

Del spisskål i fire og blansjer et par minutter i kokende vann. Pensle snittsiden med smør, grill deretter kålen og strø over salt.

5

### **Til servering:**

Skjær kjøttet i skiver diagonalt mot fibrene, og legg på en stor varm tallerken.

Anrett med grillet spisskål, sopp og trøffelsmør. Varm trøffelsmøret litt med en brenner slik at det smelter litt. Server med grillet surdeigsbrød.

Tips! Trøffelpuré kan også brukes til trøffelsmøret.

## **Produkter i denne oppskriften**

Ungfe Teres Major Pk



Ungfe Teres Major Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Ungfe Teres Major 800 g

Salt og pepper

Grovhakket frisk timian 2 ss

Olje 2 ss

Hvitløksfedd m/skall 2 stk

Smør 2 ss

### Trøffelsmør

Smør, romtemperert 200 g

Sort trøffel, revet 4 ss

Flaksalt 1 ts

### Stekt sopp

Østerssopp, rensset 400 g

Olje 1 ss

Salt og pepper

Hvitløksfedd, finsnippet 1 stk

Smør 30 g

### Spisskål

Spisskål 1 stk

Smeltet smør 50 g

Salt

### Til servering

Grillet surdeigsbrød 4 skiver

Timianblader

Pepper