

Oppskrift

Asiatisk pulled veal av Gullkalv Høyrygg med appelsin i steambuns



Riv skallet av appelsinene og skvis ut saften. Bland dette sammen med alle de andre ingrediensene og kjør det i en blender til hvitløk og ingefær er finhakket.

Gni denne marinaden over kjøttet og la det ligge i en tett pose over natten i kjøleskap.

2

Ha kjøttet i en ildfast gryte med lokk og sett denne i ovnen på 120 °C i 2-3 timer. Sjekk om kjøttet er ferdig ved å rive det lett fra hverandre med en gaffel.

3

Ta kjøttet opp av gryten og dekk dette til mens du reduserer sausen som er igjen i gryta. Smak gjerne til med soyasaus og sriachasaus.

4

Riv kjøttet opp med en gaffel og bland dette inn i sausen. Servér i nydampede steambuns med valgfritt tilbehør som fersk mango, syltet rødløk eller knasende sprø reddiker. Topp med fersk koriander.

Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Høyrygg u/Ben Fr Pk



Ingredienser

Gilde Gullkalv Høyrygg	1 kg
Appelsiner	2 stk
Fersk ingefær	6 cm
Hvitløksfedd	8 stk
Hoisinsaus	8 ss
Srirachasaus	4 ss
Sesamolje	2 ss
Salt soyasaus	8 ss
Honning	2 ss