

Oppskrift

Oktoberfest - Sharingplate med svineknokke, kalkunbryst og cassoulet



Kalkunbrystet stekes ved 160 °C i ca. 40 minutter til en kjernetemperatur på mellom 70-72 grader.

2

Kok svineknoken i godt med vann i ca. 2 ½ timer eller til kjøttet løsner fra beinet.

3

Finhakk løk og hvitløk og del sopp i biter.

Varm olje i en gryte og fres løk, hvitløk og sopp til gyllent, ca. 10 minutter.

4

Tilsett hermetiserte tomater og kraft, og kok opp. Skyll bønnene godt og rør dem inn.

5

Tilsett timian, pølser, salt og pepper og kok i 5 minutter. Server ved siden av kjøttet med sennep.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet m/Skinn 3xca 1,8kg Fr Pk



Bratwurst Urøkt 90g 4,5kg Fr Enh



Svin Skinkeknoke Salt Snittet Fr Pk



Ingredienser

Kalkun

Prior kalkunbryst

1 stk

Gilde Svineknokke salt

1 stk

Kalkun

Cassoulet

Grov sennep 4 ss

Cassoulet

Løk 2 stk

Hvitløksfedd 4 stk

Sopp 200 g

Olivenolje 2 ss

Hermetiserte knuste tomater 800 g

Kraft 3 dl

Hermetiserte hvite bønner 400 g

Kvister med timian 4 stk

Gilde Bratwürst urøkt 6-8 stk

Salt og pepper