

Oppskrift

BBQ-glasert brisket med bakt løk og coleslaw



1

Skjær toppene av løken, ha i en ildfast form og hell over olje. Dryss med sukker og stek i 30-40 minutter i ovnen på 200 °C. Dekk ev. med folie om de blir brent på

toppen.

2

Finstrimle rødkål og fennikel med en mandolin. Fjern de tøffe stilkene på grønnkålen og finsnitt. Rør sammen crème fraîche, majones, eddik, salt og pepper og vend med grønnsakene.

3

Pensle brisket-skivene med BBQ-saus og stek i ovnen i ca. 15 minutter på 200 °C eller til gjennomvarme.

Server med bakt løk, coleslaw og ev. pommes frites.

Ingredienser

Eldhusrøkt brisket	150 g
BBQ-saus	4 ss
Bakt rødløk	
Rødløk	4 stk
Olivenolje	2 ss

Bakt rødløk

Coleslaw

Sukker	1 ts
--------	------

Litt nøytral olje	
-------------------	--

Coleslaw

Rødkål	100 g
--------	-------

Grønncål	20 g
----------	------

Fennikel	40 g
----------	------

Crème Fraîche	80 g
---------------	------

Majones	30 g
---------	------

Eplesidereddik	1 ts
----------------	------

Salt og pepper