

Oppskrift

# Okserullade med feta, urter og spinat, fondantpotet og aigre doux



1

Sett stekeovnen på 160 °C. Fordel smuldret feta, urter og spinat utover kjøttet, og rull den godt sammen og surr med hyssing. Brun den i smør i varm panne på alle sider

og sett den i ovnen i ca. 1 time og 10 minutter, eller til kjernetemperaturen er 56-58 °C. La den hvile i 20 min.

## 2

Potetene tourneres og has i en ildfast form med oksekraft, hvitløksfedd og laurbærblad, og settes inn i ovnen sammen med kjøttet i ca 1 time. De siste 15 minuttene legges cherrytomatene i sammen med potetene. Haricots vertes kokes i 1-2 minutt i saltet vann.

## 3

### **Aigre doux**

Brun sukkeret til karamell, ha i eddik, og spe med oksekraft. Smak til med salt og pepper.

## 4

Skjær rulladen i skiver og server med fondantpotet, tomater, haricots vertes og aigre doux.

## **Produkter i denne oppskriften**

Ungfe Brisket Pk



Ungfe Brisket Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Ungfe Brisket	600 g
Fetaost	150 g
Spinat	100 g
Oregano, grovhakket	2 ss
Rosmarin	1 ss
Poteter	400 g
Oksekraft	5 dl
Hvitløksfedd	2 stk
Laurbærblad	2 stk
Haricots vertes	200 g
Cherrytomat	200 g

## Aigre doux

Salt og pepper	
----------------	--

## Aigre doux

Sukker	2 ss
--------	------

Sherryeddik	2 ss
-------------	------

Oksekraft	2 dl
-----------	------

Salt og pepper	
----------------	--