Nortura PROFF

Oppskrift

Storfenakke med rotgrønnsaker og granateple



1

Gni inn storfenakken i krydderet og vakuumer med vin og kraft. Kokes på 59 °C i 30 timer.

2

Skrell og kutt rotgrønnsakene i passende biter, vend i olje, og stek i en langpanne på 200 °C i ca. 30 minutter. Når de er møre has sitrussaft og skall, granateplekjerner, persille, salt og pepper over.

Ingredienser

Gilde Storfenakke u/ben	1,5 kg
Til sous vide	
Kakao	1 ts
Ingefær i biter	20 g
Kanel	1 ts
Rødvin	1 dl
Oksekraft	3 dl
Bakte rotgrønnsaker	
Reddik	100 g
Gulrot	150 g
Rødbeter	150 g
Kålrot	150 g
Sellerirot	150 g

Til sous vide

Bakte rotgrønnsaker

Rødløk	100 g
Granateple	1 stk
Olivenolje	0,5 dl
Sitron, saft og revet skall	0,5 stk
Lime, saft og revet skall	0,5 stk
Persille, grovhakket	2 ss
Salt og pepper	