

Oppskrift

Sousvidekokt brisket med maiskrem og syltet rødløk



Ha ingrediensene til sousvide-tilberedningen i en vakuumpose sammen med kjøttet og vakuumer. Kok det deretter på 59 °C i 30 timer. Ta det ut og brun det lett på begge sider før det tranches.

2

Del paprika i to, ta ut frøene og legg delene på et stekebrett. Stek de i ovn i ca. 20 minutter, fjern skinnet og del i strimler.

3

Kok maiskorn i fløten i 3-4 minutter før den kjøres til puré og smakes til med salt og pepper. Skjær rødløk i smale skiver og bland ingrediensene til syltelake i en kjele som gis et oppkok. Ha i løken og la den kjøle seg ned. Servér brisket med maiskrem, paprika, syltet rødløk og litt purre til slutt.

Ingredienser

Gilde Storfe Brisket	800 g
----------------------	-------

Rød paprika	2 stk
-------------	-------

Purre	50 g
-------	------

Til sousvide

Rød chili, finhakket	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Kanel	1 stk
Ingefær, i biter	10 g
Stjerneanis	1 stk
Oksekraft	3 dl
Rødvin	1 dl
Maiskrem	
Maiskorn	300 g
Fløte	1,5 dl
Olivenolje	2 ss
Salt og pepper	
Syltet rødløk	
Rødløk	2 stk
Eplesidereddik	0,5 dl
Sukker	1 dl
Vann	2 dl
Sitron, saften og skallet	0,5 stk