

Oppskrift

## Brisket med ovnsbakte beter



1

Vakuumer kjøttet og kok sous vide ved 58,8 °C i 24 timer. Dette gir et nydelig rosa kjøtt. Ønskes et mer kokt kjøtt, kan maskinen stilles inn på 70 °C i 24 timer. Tørk godt av kjøttet og brun det på høy varme. Del i tynne skiver ved servering.

## 2

Legg brisketstykket i en vakuumpose. Rens hvitløk, grovkutt chilien, knus anisen og ha i en kjele med soyasaus, rødvin og oksekraft. Gi dette et oppkok og ha i posen med kjøttet. Vakuumer og kok dette sous vide på 67 °C i 16 timer.

## 3

Skrell alle grønnsakene, kutt i smale båter, og ha i en ildfast form. Riv skallet av sitronen over, dryss saften over, og vend inn timian, olivenolje, smør og honning. Krydre med salt og pepper og stek i ovnen på 180 °C i 35 minutter. Vend underveis.

## 4

Finhakk sjalottløk og hvitløk, og fres mykt i en kjele. Hell over rødvin og kok ned til den er redusert til halvparten. Tilsett kraft og kok videre til halvert igjen. Tilsett kokekraften fra kjøttet og sil av. Rør inn lønnesirup, og monter med smøret. Tilsett hakket timian ved servering.

## Produkter i denne oppskriften

Storfe Brisket Pk



## Ingredienser

Gilde Storfes brisket	1 kg
Soyasaus	2 dl
Gilde Oksekraft	1 dl
Rødvin	1 dl
Lønnesirup	1 ss
Hvitløksfedd	3 stk
Stjerneanis	1 stk
Hel chili	1/2 stk
<b>Ovnsbakte betes</b>	
Pastinakk	2 stk
Rødbete	1 stk
Gulbete	1 stk
Polkabete (choggiabete)	1 stk
Jordskokk	4 stk
Hvitløksfedd	2 stk

## Ovnsbakte beter

### Rødvins- og lønnesirupssaus

Sitron	1/2 stk
Olivenolje	3 ss
Usaltet smør	150 g
Flytende honning (Acasia)	3 ss
Fersk timian, finhakket	4 ss
Salt og pepper	

### Rødvins- og lønnesirupssaus

Sjalottløk	2 stk
Hvitløksfedd	1/2 stk
Rødvin	5 dl
Gilde Oksekraft	5 dl
Kokekraften fra brisketen	
Lønnesirup	1 ss
Usaltet smør, romtemperert	3 ss
Fersk timian, hakket	1 ss