

Oppskrift

Lammebrog med sjysaus og saltbakte beter



1

Lammebrog

Brun kjøttet i olje og pass på å brune over det hele. Tilsett hele hvitløksfedd i pannen. Ha i salvie mot slutten av steketiden, øs over kjøttet underveis. Legg til side. Ikke

vask pannen.

2

Sjy

Kok ut pannen med vann (pass på at det ikke er for brent) sil over i liten kjele, kok opp, smak til med soyasaus og litt sitronsaft. Trekk kjelen av varmen, visp inn smør med stavmikser.

3

Saltbakte beter

Forvarm ovnen til 170 °C. Fordel saltet i en ildfast form. Vask betene og stikk bunnen ned i saltet slik at de står støtt. Bak til betene er helt møre.

4

Server lammebrog med saus, rustikke grønnsaker og sprøstekt salvie.

Produkter i denne oppskriften

Lammebrog Sousvide Hel 1,1kg Pk



Ingredienser

Lammebrog

Gilde Lammebrog 800 g

Olje til steking

Hvitløksfedd

4 stk

Salt

Pepper

Salvie

1 bunt

Lammesky eller kraft fra posen

2 dl

Meierismør, kald i terninger

60 g

Soyasaus

0,5 dl

Sitronsaft

Saltbakte beter

Grovsalt

5 dl

Beter

1 kg