

Oppskrift

Tapasfjøl med storfe mørbrad, bakte sjampinjonger med chorizo, ovnsbakte småpoteter, røkt papirkaaioli og bakt salsa



Finn det naturlige skillet mellom mørbradbiff og mørbradfilet, og del de fra hverandre i senen som sitter mellom. Fjern senen.

2

Del mørbradbiff i to på langs, da blir det tre tilnærmet like kjøttstykker. Krydre mørbraden med salt og pepper.

3

Varm opp olje i en panne på middels til høy varme og brun den godt over det hele. Sett ned varmen. Knus hvitløksfeddene og ha det i pannen sammen med smør og rosmarin. Øs smøret over og stek litt til.

4

Legg kjøttet i en ildfast form og stek til ønsket kjernetemperatur, **58-65 °C, ca. 1-1,5 time. Med en temperatur på 58 °C, får du roastbiff.** La kjøttet hvile minst 15 minutter før du skjærer det i tynne skiver.

5

Bakte sjampinjonger med chorizo

Brekk av stilken på soppen, del chorizo i biter og legg i soppen. Drypp over litt olivenolje, og stek på 200 °C.

6

Persillesalsa

Grovhakk persille og sjalottløk. Klem ut bakte hvitløksfedd. Ha i en liten blender sammen med eddik og kjør til en litt finere konsistens. Smak til med salt og pepper.

7

Ovnsbakte småpoteter

Skru ovnen på 200 °C. Ha poteter i en bolle sammen med timian, et par ss olivenolje og salt og pepper. Bland godt og hell i langpanne. Bak i ovnen til møre, ca. 40 minutter.

8

Røkt paprikaaioli

Ha eggeplomme, sennep, olje, bakt hvitløk, paprikapulver og eddik i en høy smal sylinder som passer til stavmikseren. Senk stavmikseren ned i beholderen og kjør til tykk majones. Kjør til inn grillet paprika, smak til med salt og pepper og litt sitronsaft hvis det trengs. Spe med litt kaldt vann hvis majonesen bli for tykk.

9

Bakt salsa

Del tomater og paprika i grove biter, finhakk sjalottløk. Stek i olivenolje til tomatene har sluppet væske og er kokt sammen med oljen. Tilsett kraft, hvitvin og hvitløkfedd. Kok videre under lokk på lav varme til det reduseres og tykner, ca. 30 minutter. Avslutt med smør, timian og nykvernet pepper. Smak til med salt, brunt sukker og paprikapulver.

10

Server med persillesalsa, sitronbåter og hele bakte hvitløk.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Mørbrad U/Ben Modnet



Storfe Mørbrad u/Ben Modnet Fryst Pk



Eggeplomme Frittg 2,5% 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Storfe Mørbrad	800 g
Salt og pepper	
Hvitløksfedd	3 stk
Olje	1 ss
Smør	2 ss
Rosmarin	1 kvast

Bakte sjampinjonger med chorizo

Sjampinjonger (store) 8 stk

Gilde Chorizo 100 g

Olivenolje

Persillesalsa

Persille 0,25 bunt

Sjalottløk 1 stk

Rødvinseddik 2 ss

Bakt hvitløk, hel 1 stk

Salt og pepper

Ovnsbakte småpoteter

Småpoteter 800 g

Timian 0,5 liten potte

Olivenolje

Salt og pepper

Røkt paprikaaioli

Prior Eggeplomme 1 stk

Dijon sennep 2 ts

Solsikkeolje 2,5 dl

Bakt hvitløkmos 2 ts

Røkt paprikapulver 1 ts

Persillesalsa

Ovnsbakte småpoteter

Røkt paprikaaioli

Bakt salsa

Hvitvinseddik	2 ts
Filet av grillet paprika, uten skinn	2 stk
Salt og pepper	
Sitronsaft	1 ts
Kaldt vann	1-2 ss

Bakt salsa

Tomater	800 g
Sjalottløk	4 stk
Rød, grillet paprika uten skall	1 stk
Fersk hvitløk	0,5 stk
Olivenolje	2 dl
Hvitvin	1 dl
Smør	60 g
Timianblad	1-2 ss
Laurbærblad	2 stk
Kyllingkraft	1 dl
Soyasaus	0,5 ss

Persillesalsa

Ovnsbakte småpoteter

Røkt paprikaaioli

Bakt salsa

Bakt salsa

Salt og pepper

Brunt sukker

2 ts

Røkt paprikapulver

0,5 ts