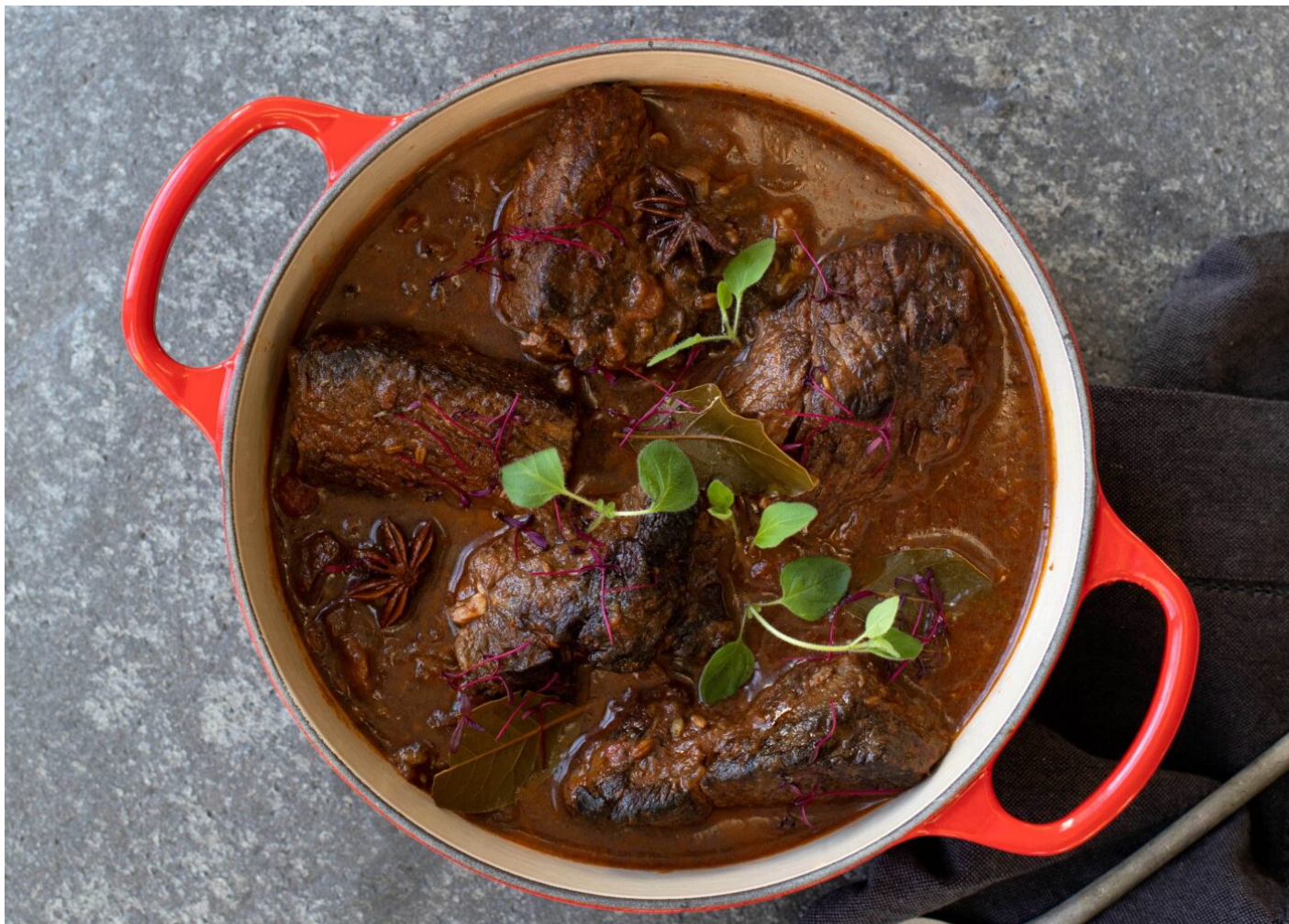


Oppskrift

Varmende høstgryte med bresert høyrygg



1

Forvarm ovnen til 200 °C. Del høyryggen i store biter. Brun dem i omganger i en stor, varm gryte.

2

Del løk i tynne skiver, ha olje i den samme gryta og stek løken myk, ca. 8 minutter. Ha i knuste hvitløkfedd, chipotle, stjerneanis, koriander, spisskummen, pepper, kanel og fersk ingefær i skiver. La surre i 5 minutter.

3

Hell i tomater, vineddik og vann. La småkoke i 10 minutter. Legg i kjøtt, sett på lokk og sett gryta i ovnen på i 40 minutter. Skru ned temperaturen til 100 °C og la gryta stå i minimum 8 timer eller over natten.

4

Server med kokt ris, couscous, potetstappe eller med godt landbrød og salat.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Høyrygg u/Ben



Ingredienser

Gilde Storfe høyrygg	1,5 kg
Olje	0,5 dl
Løk	0,5 stk
Hvitløksfedd	5 stk
Chipotle in adobo	1 stk
Stjerneanis	2 stk
Koriander, malt	1 ts
Spisskummen, hel	1 ss
Kanelstang	1 stk
Fersk Ingefær	5 cm
Pepper	1 ss
Laurbærblader	3 stk
Hakkede tomater på boks	400 g
Rødvinseddik eller rødvin	0,5 dl
Vann eller kraft	3 dl