

Oppskrift

Kjøtt i mørke



1. Skrell og del løk, sellerirot og persillerot i små terninger. Brun godt i olje, hell på rødvin og reduser til halv væskemengde. Tilsett kraft, vann og kjøtt, legg på lokk og la småkoke i ca. 40 minutter. Smak til med salt, pepper og sitronsaft. Dryss over hakket persille.

2. Server med poteter, potetmos, ris eller brød.

Produkter i denne oppskriften

Biffkjøtt Sousvide i Biter 5x1kg Enh



Ingredienser

Løk (2 stk)	400 g
Sellerirot	600 g
Persillerot	100 g
Olje til steking	
Rødvin	4 dl
Oksekraft	5 dl
Vann	3 dl
Gilde sousvidekokt storfekjøtt i biter	1 kg
Sitron	0,5 stk
Persille, hakket	1 dl