Nortura
PROFF

Oppskrift

Glazed brisket med wokede grønnsaker



1

Sett stekeovnen på 220 °C. Bland sammen ingrediensene til glazen, pensle kjøttet og la det bli gjennomvarmt i ovnen, ca 20 minutter.

2

Wokede grønnsaker:

Varm opp olje i en wok. Ha i pak choy, la det surre et minutt eller to. Tilsett ingefær, hakket hvitløk oyster sauce og risvin. Dryss over sorte sesamfrø.

Ingredienser

Eldhusrøkt brisket sosusvidekokt	6-700 g
Sweet chili glaze	
Sweet chili saus	2 dl
Limesaft	0,5 dl
Pak choy	500 g
Ingefær, revet	2 ts
Hvitløksfedd	2 stk
Nøytral olje	2 ss
Oyster sauce	1 ts
Risvin	1 ts
Sorte sesamfrø	1 ss