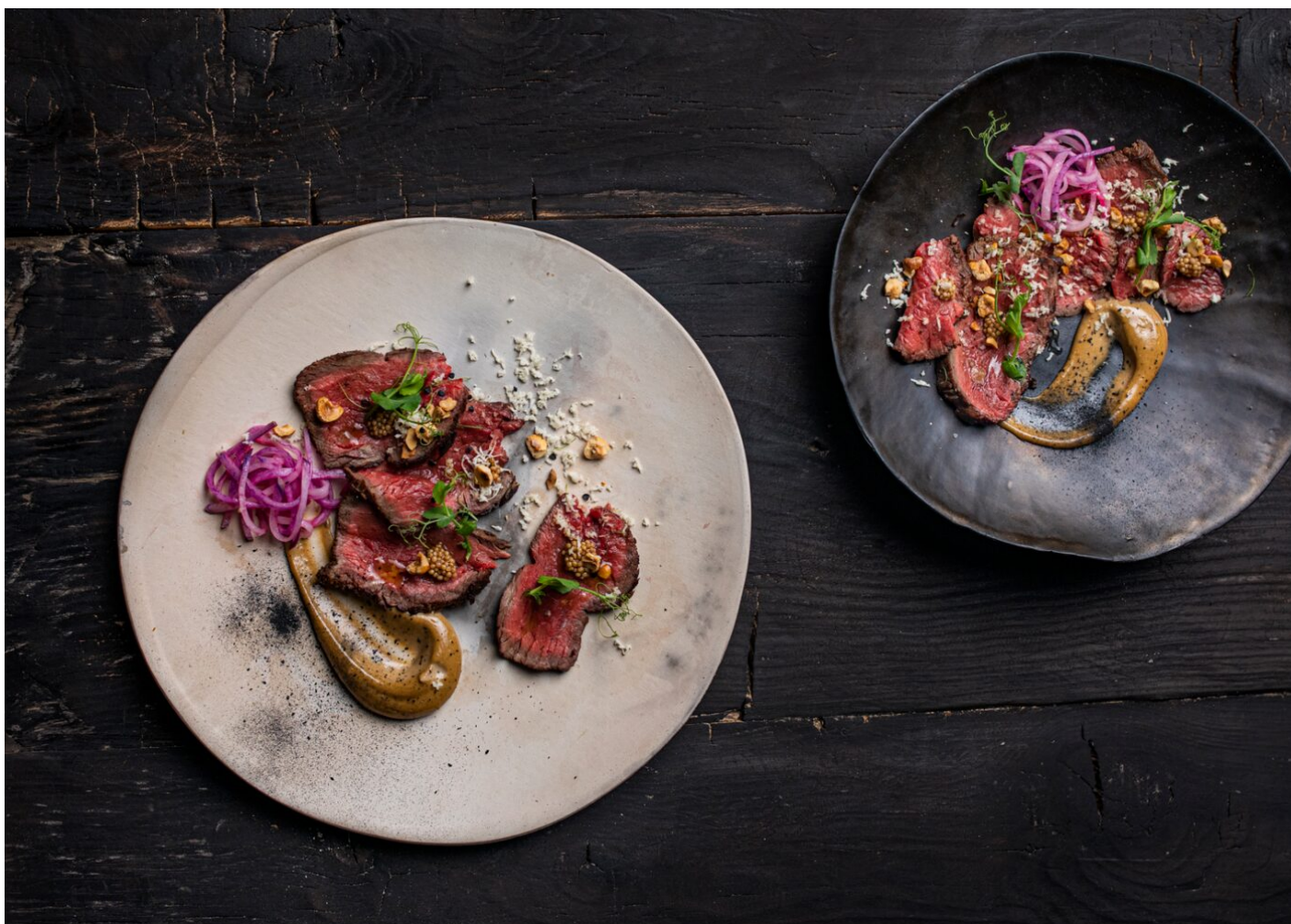


Oppskrift

**Smoky Flavours - Grillet storfe mørbrad «tataki»
med sort hvitløkmajones, syltede sennepsfrø,
reddik, hasselnøtter og pepperrot**



Temperer mørbrad i ca. 20 minutter. Pensle kjøttet med olje og krydre med salt og pepper. Grill på alle sider til kjøttet har fin mørk stekeskorpe. Stek videre på indirekte varme på grill eller i stekeovn til kjernetemperatur på 50 °C. eller til ønsket temperatur. La kjøttet hvile minst 30 minutter før oppskjæring.

2

Bland eddik, salt, sukker og vann i en bolle og rør til sukker og salt er oppløst.

3

Ha sennepsfrø i en liten kjele og ha i vann til det dekker. Kok opp og sil av. Gjenta denne prosessen ca. 5 ganger til frøenes bitterhet er

4

Ha egg, sennep, sort hvitløk, bakt hvitløk, olje, eddik, salt og pepper i en høy og smal beholder som passer til stavmikseren. Kjør majonesen tykk med en stavmikser. Smak til med mer salt, pepper og sitronsaft hvis det trengs. Spe med litt kaldt vann hvis majonesen bli for tykk.

5

Skrell og skjær reddik i tynne strimler med mandolin. Visp sammen sitronjuice, olivenolje og hasselnøttolje, smak til med salt og pepper, vend med reddik.

6

Skjær mørbraden i tynne skiver og anrett på tallerkener med sort hvitløkmajones og reddikslaw. Fordel syltede sennepsfrø og hasselnøtter, riv over fersk pepperrot og drypp over litt olivenolje. Dryss over litt røkt flaksalt og pynt med ertespirer og purreaske. Server gjerne med grillet surdeigsbrød.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Mørbrad u/Ben Modnet Fr Pk



Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Gilde Storfe Mørbrad

800 g

Syltede sennepsfrø (gir ca. 3 dl syltede sennepsfrø)

Sort hvitløkmajones

Reddikslaw

Til servering

Salt	
------	--

Pepper

Olje	1 ss
------	------

Syltede sennepsfrø (gir ca. 3 dl syltede sennepsfrø)

Hvitvinseddik 1,5 dl

Salt	1 ts
------	------

Sukker 3 ss

Vann	1 dl
------	------

Sennepsfrø 100 g

Sort hvitløkmajones

Prior Egg 1 stk

Dijonsennep	2 ts
-------------	------

Sort hvitløksfedd 6 stk

Bakt hvitløksfedd	1 stk
-------------------	-------

Solsikkeolje 2,5 dl

Hvitvinseddik	2 ts
---------------	------

Røkt flaksalt 1 ts

Syltede sennepsfrø (gir ca. 3 dl syltede sennepsfrø)

Sort hvitløkmajones

Reddikslaw

Til servering

Syltede sennepsfrø (gir ca. 3 dl syltede sennepsfrø)

Sort hvitløkmajones

Reddikslaw

Til servering

Pepper	0,5 ts
Sitronsaft	1 ts
Kaldt vann	1 ss

Reddikslaw

Lilla reddiker, store	4 stk
Sitronjuice eller eddik	2 ss
God olivenolje	1 ss
Hasselnøttolje	1 ss
Salt	
Pepper	

Til servering

Ristede hasselnøtter uten skall	2 ss
Olivenolje	
Røkt salt	
Ertespirer	12 stk

Syltede sennepsfrø (gir ca. 3 dl syltede sennepsfrø)

Sort hvitløkmajones

Reddikslaw

Til servering

Syltede sennepsfrø (gir ca. 3 dl syltede sennepsfrø)

Sort hvitløkmajones

Reddikslaw

Til servering

Reddikslaw

Til servering

Fersk pepperrot

2 cm

Purreaske

1 ts

Grillet surdeigsbrød