

Oppskrift

Eldhusrøkt brisket med sopp, parmesan og risotto



Eldhusrøkt brisket består av den tykkeste delen av brystmuskelen, og er fremre del av brystet. Dette er godt marmorert kjøtt med mye bindevev. Produktet blir gnidd inn med salt og pepper og deretter røkt på oreved, noe som gir en naturlig rødfarge.

Varm brisketen på 70 grader i 15 minutter. Skjær den i passe tykke skiver og bruk ca 100 g til lunsj og 150 g til middag.

2

Stek løken myk i smør i 3-5 minutter, tilsett så risen og ha i hvitvin, kok inn til det nesten er tørt og spe deretter med kraft. Rør og spe deretter med kraft litt etter litt til risen er ferdig kokt. Rør inn parmesan helt på slutten. Pynt med noen fine flak parmesan ved servering. Sopp og rødløk skjæres i skiver og stekes i panne.

Ingredienser

Eldhusrøkt brisket	600 g
Aromasopp	100 g
Rødløk	100 g
Risotto	
Smør	1 ss
Sjalottløk, finhakket	2 stk
Risottoris	3 dl
Tørr hvitvin	1 dl
Safran	0,2 g

Risotto

Oksekraft	1 liter
Parmesan, revet	50 g