

Oppskrift

Braiserte storfekjaker med grønnsaker og mandelpotetmos



Storfekjaker blir fantastisk mørt og godt når det blir braisert. Ha i gulrot, løk, hvitløk, sellerirot og hakkede tomater i en gryte og la det putre i flere timer i ovnen.

Serverer du sammen med mandelpotetmos og sprøstekt spekeskinke blir dette en sikker vinner.

1

Svi av storfekjakene i en varm panne og krydre med salt og pepper. Kutt opp gulrot, løk, hvitløk og sellerirot i biter og brun raskt i stekepanne. Legg storfekjakene og grønnsakene i en ildfast form sammen med sitronbåter, finhakket chili og hakkede tomater. Hell over oksekraft og rødvin. Stek i ovn på 150 °C i 3,5-4 timer.

2

Vask og skrubb mandelpotetene og kok med sellerirot i biter til møre. Hell av vannet på potetene, ha i smør og mos potetene og selleriroten. Rør inn pepper og timian, ha i egg og rør rundt. Mosen skal ha en litt grov tekstur. Smak til med salt. Sprøstekt spekeskinken i stekepanne og legg over på kjøkkenpapir. Del i biter og dryss over før servering.

3

Skjær kjakene i skiver, ha over grønnsaker og sjysausen. Servér med en mandelpotetmos med sprøstekt Tronfjell.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Kjake Storpk Fryst



Ingredienser

Gilde Storfekjake	800 g
Gulrot	2 stk
Løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Sellerirot	300 g
Sitron	1 stk
Rød chili	1 stk
Hakkede tomater	100 g
Oksekraft	4 dl
Rødvin	1 dl
Salt	1 ts
Pepper	1 ts
Meierismør	50 g

Mandelpotetmos

Mandelpoteter	800 g
Sellerirot	50 g
Meierismør	75 g
Prior Egg	2 stk
Salt	1 ts
Pepper	1 ts
Timian	0,5 ts
Tronfjell velhengt spekeskinke	30 g