

Oppskrift

Storfehalblings med sukkererter



Gilde Storfehale er en gammel slager som må frem i lyset igjen . Perfekt til kraft og saus, i ragu til terrine. .. Det er et smaksrikt kjøtt med mye bindevev. Trenger lang koketid, men resultatet taler for seg selv. Brun kjøttet i panne eller ovn. Kok det gjerne med vin og grønnsaker i 2-4 timer, til det løsner fra bena.

Gni oksehalene inn med hvitløk, timian, salt og pepper. Stek oksehalene i ovn på 220

°C for å brune de, sett de så ned på 95 °C. Langtidsstek oksehalene i ca 8 timer – eller over natten. Legg opp 70 gram storfehaler sammen med sukkererter og spinat i en blings.

Produkter i denne oppskriften

Storfehaler Stk 4kg Fryst



Ingredienser

Gilde Storfehaler	1 kg
Salt og pepper	
Hvitløk	1 stk
Timiankvaster	2 stk
Sukkererter	50 g
Spinat	70 g
Rødløk, hakket	2 ss
Brødskiver	8 stk