

Oppskrift

Ungfe Mørbrad med potetgnocchi, salviesmør og fersk tomatsaus



1

Ungfe mørbrad

Skjær ut senen i mørbraden og bind opp kjøttet i to eller tre stykker.

Temperer kjøttet i ca. 20 minutter.

Forvarm stekeovnen til 180°C.

Krydre med salt og pepper og stek kjøttet godt i en stekepanne på middels til høy varme, til fin og mørk stekeskorpe.

Stek videre i ovnen, til kjernetemperatur på 50°C. Eller til ønsket temperatur.

La kjøttet hvile i minst 30 minutter før oppskjæring.

2

Gnocchi

Kok potetene møre og hell av vannet. La avkjøle noen minutter før de skrelles.

Press potetene gjennom en potetpresse ned i en stor bolle.

Pisk eggeplommer og salt i en liten bolle.

Kna eggeblandingen lett inn og sikt inn mesteparten av melet. Bland og kna til en myk og smidig deig. Sikt inn resten av melet hvis deigen virker klissete.

Del deigen i 6 biter og rull til pølser, ca. 40 cm lange.

Del pølsene i 1,5-2 cm brede biter og klem dem litt ned med en gaffel.

Kok opp en stor kjele med godt saltet vann og kok gnocchiene i omganger. Det må ikke være for mange gnocchi om gangen i kjelen.

Legg et bakepapir med litt olivenolje på et stekebrett.

Når gnocchiene flyter til overflaten, la dem ligge ca. 20-30 sek. ekstra i det kokende vannet før du tar dem opp med hullsleiv. Legg på brettet, unngå at de ligger oppå hverandre.

Lag tomatsausen før gnocchiene stekes.

3

Salviesmør

Smelt smør i en stor, bred panne eller gryte, på middels varme. Legg i halvparten av salviebladene. Smøret skal nøttebrunes.

Ta opp salviebladene og legg på et kjøkkenpapir.

Klarne smøret.

Varm opp smøret igjen, ha i resten av salviebladene med en god del av gnocchiene og stek dem i omganger, til lett gylne.

Smak til med sitronsaft.

4

Tomatsaus

Kok opp 1,5 liter vann.

Lag et kryss på toppen av hver tomat og legg i en bolle.

Hell over det kokende vannet og la tomatene ligge i et par minutter. Hell fra vannet og skrell tomatene.

Del tomatene, fjern frøhus og hakk tomatkjøttet.

Finhakk løk og hvitløk og ha i en bred kjele eller panne med 2-3 ss olivenolje.

La det steke på middels til lav varme, til mykt.

Tilsett tomatene og resten av olivenoljen. La putre et par minutter.

Smak til med salt og pepper.

5

Skjær Ungfe mørbrad i tynne skiver og anrett med gnocchi, salviesmør, tomatsaus.

Riv over parmesan og sitronzest.

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Mørbrad Pk



Ungfe Mørbrad Fr Pk



Ingredienser

Gilde Ungfe Mørbrad 800 g

Salt og pepper

Olje til steking

Gnocchi

Mandelpoteter 1 kg

Eggeplommer 4 stk

Tipo-00 mel 130 g

Salt 0,25 ts

Salviesmør

Meierismør 100 g

Salvieblader 40 stk

Sitronsaft 1 ss

Tomatsaus

Modne tomater 800 g

Løk 1 stk

Hvitløksfedd 2 stk

Gnocchi

Salviesmør

Tomatsaus

Til servering

Olivenolje

4 ss

Salt og pepper

Til servering

Parmesan

25 g

Sitronzest

1 ts