

Oppskrift

Pulled Pepper-kalv med frisk rissalat og grillet pak choy



1

Kalvebryst

Salte brystet, vakuumer det og sousvide steam/kok det på 75 °C i 12 timer.

2

Pepperglaze

Skrell og finhakk hvitløk, chili og ingefær, fres i smøret i 1 minutt, tilsett pepper, bønnepasta, limesaft, sukker, sesamolje, hvitvin og soyasaus. Kok ned på lav varme til det tykner.

3

Pepperglaze glasering

Legg brystet i en tilpasset form og hell over pepperglazen. Sett formen i varmluftsovn 170 °C i 15 minutter, snu brystet og stek det 15 minutter til. Sjekk at kjøttet er mørt og hell glaze fra formen over brystet igjen slik at den henger på. Riv kjøttet fra hverandre med hendene eller to gafler.

4

Frisk rissalat med stekt pak choy

Bland alle ingrediensene til salaten og smak til med salt. Serveres nylaget lun eller kald.

Dryss over koriander og sesamfrø ved servering.

Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Bryst u/Ben Fr Pk



Gullkalv Bryst u/Ben Pk



Ingredienser

Gilde Gullkalv bryst u/ben	2 kg
Salt	10 g
Pepperglaze	
Hvitløksfedd	50 g
Rød chili	20 g
Ingefær	100 g
Meierismør	200 g
Grovkornet svart pepper, ristet	45 g
Svart bønnepasta	150 g

Pepperglaze

Frisk rissalat med stekt pak choy

Limesaft	80 ml
Brunt sukker	20 g
Sesamolje	75 ml
Hvitvin	2 dl
Soyasaus	1 dl

Frisk rissalat med stekt pak choy

Nykokt jasminris	2 kg
Olivenolje	1 dl
Ingefær, revet	50 g
Sesamfrø, ristet	40 g
Vårløk, finsnittet	120 g
Mango, i biter	600 g
Agurk	350 g
Shiitakesopp, sprøstekt	100 g
Pak choy, stekt	500 g
Frisk koriander	15 g