

Oppskrift

# Hvitvinskokt Bogknoke av ungsau med tomatconcasse og frisk salat



1

Gilde Bogknoke av Ungsau

Brun knokene raskt i olje, legg til side. Fres løk og hvitløk til gyllen. Tilsett vin og kok inn 1/3 del. Legg knoker tilbake i kjelen, fyll på med kraft og legg i urter.

Dekk med tungt lokk og bak knokene i ovn på 90 °C i ca. 5 timer eller til det er mørt. Sil og reduser til sjen.

## 2

### **Stekte små gulrøtter**

Vask gulrøttene godt, behold gjerne litt stilk. Varm olje og smør i en stor panne og stek gulrøttene hele på middels varme i 10–15 minutter til de er gylne og møre med litt tyggemotstand. Krydre med salt og pepper.

## 3

### **Tomatconcasse**

Skjær kryss i tomatene, forvell dem raskt og trekk av skinnet.

Del og fjern frø, grovhakk tomatkjøttet. Hakk estragon og bland med tomat, tilsett concasse i den reduserte kraften. Smak til med salt og pepper. Øs sausen over skankene og server.

## 4

### **Frisk salat med Onna-miks**

Visp sammen olivenolje, eddik, salt og pepper. Vend med Onna-salatkviks

## Produkter i denne oppskriften

Bogknoke av Uingsau Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Bogknoke av Uingsau	3 kg
Olje til steking	50 ml
Løk	500 g
Gulrøtter	400 g
Sjalottløk	200 g
Hvitløksfedd	25 g
Stangselleri	200 g
Tørr hvitvin	7 dl
Kyllingkraft	1 liter
Boquet garni	1 stk
Salt og pepper	

## Stekte små gulrøtter

Små gulrøtter 500 g

Olivenolje 30 g

Smør 20 g

Flaksalt 5 g

Nykvernet pepper

## Tomatconcasse

Modne tomater 1,5 kg

Olivenolje 30 ml

Estragon 20 g

Redusert kokekraft fra bogknokene 5 dl

Salt og pepper

## Frisk salat

Onna salatmiks 300 g

Olivenolje 1 dl

Sitronsaft eller hvitvinseddik 50 ml

Salt og pepper