

Oppskrift

Ungsau bog i skiver med bresert kål, sjysaus på ristet pepper og confitert hvitløk, gulrotpuré og purreløkolje



1

Ungsau bog og confitert hvitløk

Skrell hvitløkfeddene og legg i kjele. Dekk med nøytral olje og varm forsiktig opp. La hvitløken confitere på lav varme i ca. 1,5 time, uten at den tar farge. Sett hvitløk og olje til side.

Brun ungsau bog i panne i litt av hvitløkoljen til den får god farge. Legg kjøttet i ildfast form. Kok ut pannen med litt vann og hell i formen sammen med mer hvitløkolje, slik at væsken dekker kjøttet ca. halvveis. Bak i ovn på 120–130 °C i ca. 3 timer, til kjøttet er mørt. Vend skivene underveis og etterfyll med væske hvis det trengs.

2

Purreløkolje

Vask purreløken og kutt det grønne i mindre biter. Legg i kjele og dekk med olje. Varm opp til kokepunktet, senk temperaturen og la trekke på 65 °C i 30 minutter. Kjør blandingen glatt i blender eller kjøkkenmaskin og sil godt, Avkjøl. Eventuelt kan andre grønne urter blandes inn for ekstra smak og farge.

3

Bresert kål

Del kål i båter i ønsket serveringsstørrelse. Behold stilken på, om du ønsker å beholde båtformen. Krydre med salt. Smør en ildfast form med litt olje og legg i formen. Bak i ovn på ca. 120 °C i ca. 1,5 time, avhengig av bitenes størrelse. Kålen skal bli mør, få mørk farge og utvikle sødme uten å bli brent.

4

Gulrotpuré

Skrell og kutt gulrøttene i biter. Kok møre i lettsaltet vann, sil av og kjør til glatt puré med stavmikser. Rør inn smør til ønsket konsistens og smak til med salt og pepper.

5

Sjysaus på ristet pepper og confitert hvitløk

Rist sort pepper i bunnen av en kjele til aromatisk. Trekk kjelen av varmen og avkjøl litt. Tilsett confitert hvitløk. Sett tilbake på varmen og la hvitløken få lett farge. Tilsett kraft eller sjy og la trekke til ønsket peppersmak. Sil sausen og monter eventuelt med litt smør før servering. Smak til med salt.

6

Servering

Anrett gulrotpuré, bresert kål, ungsau bog og sjy på tallerkener, topp med purreløkolje og gressløk.

Produkter i denne oppskriften



Ingredienser

Ungsau bog og konfitert hvitløk

Gilde Ungsau Bog i skiver	1,8 kg
Hvitløk	50 g
Nøytral olje til steking og confitering	5 dl

Purreløkolje

Purreløk eller vårløk (det grønne)	500 g
Nøytral olje	3 dl

Bresert kål

Hodekål eller spisskål	1 kg
Salt	

Olje til pensling

Gulrotpuré

Gulrøtter	1 kg
Smør	50 g

Salt

Sjysaus på ristet pepper og konfitert hvitløk

Sort pepper	15 g
-------------	------

Ungsau bog og konfitert hvitløk

Purreløkolje

Bresert kål

Gulrotpuré

Sjysaus på ristet pepper og konfitert hvitløk

Servering

Lam- eller storfekraft	1,5 liter
------------------------	-----------

Confitert hvitløk

Smør	50 g
------	------

Servering

Gressløk, finsnittet 10 g