

Oppskrift

Ungsau mørbrad med selleristuet kål, fyldig sjysaus, anna-potet og brokkolini



1

Anna-potet

Skjær potetene i tynne skiver på mandolin. Smelt smøret forsiktig. Krydre potetskivene med salt og pepper, og vend godt i klaret smør. Kle bunnen av en 1/3 gastronormform med bakepapir. Legg potetene og smørblandingen tett og jevnt lagvis, bygg godt ut til kantene og så høyt som mulig. Stek i ovn på 180 °C i ca. 40 minutter, til potetene er gjennomstekte og lett brunet på toppen.

Legg en tilsvarende gastronormform oppå potetene, press forsiktig sammen og hell av overskytende smør. Legg bakepapir på toppen, sett på press og avkjøl på kjøll, gjerne over natten.

Skjær i ønsket serveringsfasong og varm opp i ovn på 180–200 °C i ca. 10 minutter før servering.

2

Selleristuet kål

Skrell og kutt selleriroten i små terninger. Legg i kjele med melk og fløte. La småkoke til selleriroten er helt mør. Sil av melk- og fløteblandingen i egen kjele. Tilsett litt og litt av den kokte selleriroten tilbake i væsken og kjør glatt med stavmikser til ønsket konsistens. Smak til med salt, pepper og muskat.

Kutt kålen i ønsket serveringsstørrelse og blancher i lettsaltet vann. Vend kålen inn i sellerikremen rett før servering til ønsket forhold mellom saus og kål.

3

Ungsau mørbrad

Krydre mørbraden godt med salt og pepper. Brun kjøttet raskt i panne i smør til fin stekeskorpe. Stek videre i ovn på 130 °C til kjernetemperatur på ca. 50 °C. La kjøttet hvile i minimum 10 minutter før transjering.

4

Sjysaus

Rens hvitløken og brun den lett i panne til gyllen. Tilsett kraft og kok opp. Rør inn smør og smak til med salt og pepper. Sil sausen før servering.

5

Brokkolini

Vask og rens brokkolini. Stek i panne med smør og olje til knapt mør. Smak til med salt.

6

Servering

Server Ungsau mørbrad med selleristuet kål, fyldig sjysaus, anna-potet og brokkolini.

Produkter i denne oppskriften

Ungsau Mørbrad med Fettlok 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Anna-potet

Poteter, skrelte 1 kg

Smør 300 g

Salt og pepper

Ungsau Mørbrad

Gilde Ungsau Mørbrad 1,8 kg

Salt og pepper

Smør til steking 50 g

Selleristuet kål

Sellerirot, skrelt 100 g

Melk 2,5 dl

Fløte 2,5 dl

Salt og pepper

Muskat

Hodekål eller spisskål 1 kg

Sjysaus

Hvitløk 50 g

Kraft	7,5 dl
-------	--------

Smør 50 g

Salt og pepper	
----------------	--

Brokkolini

Brokkolini 1 kg

Olje	30 ml
------	-------

Smør 50 g

Salt	
------	--