

Oppskrift

Comfort Cravings - Sushi-inspirerte småretter;
Grillet svin indrefilet med aprikos- og chili-chunk,
grillspyd av okse mørbrad med black
bean–honningglaze, og marinerte «drage-egg» i
soyasaus.



1

Marinerte drage-egg «Mayak»

Tilberedning

Kok eggene i 8 minutter og avkjøl dem raskt i kaldt vann. Knus eggeskallet forsiktig rundt hele egget slik at det dannes et mosaikkmønster.

Legg eggene i soyasaus og vann og la dem marinere i kjøleskap over natten. Ta eggene ut av marinaden og skrell dem forsiktig.

Servering

Del eggene i to og legg dem på et fat. Topp med vårløk, chiliflakes og sesamfrø. Hell over litt søt soyasaus før servering.

2

Grillet mørbradsticks med black bean– honningglaze

Tilberedning

Skjær mørbraden i ca. 5 mm tynne skiver og tre dem på grillspyd. Grill spydene i grillpanne eller på grill til kjøttet får en fin stekeskorpe.

Kok sammen black bean saus, honning og limesaft i en liten kjele til sausen blir lett tykk og sticky. Pensle spydene med glazen rett før servering.

Servering

Topp med finsnittet ingefær, sesamfrø og grønn chili.

3

Grillet svin indrefilet med aprikos- og chili-chunk

Kjøtt

Trim svin indrefiletene og krydre dem med salt. Grill dem raskt på høy varme i grillpanne eller på grill til de får en fin stekeskorpe. Legg dem deretter på et brett og stek dem ferdig i ovn på 150 °C i ca. 15–20 minutter, til kjernetemperaturen er ca. 63–65 °C. La kjøttet hvile i 5–10 minutter før det skjæres i skiver.

Aprikos- og chili-chunk

Bløtkok aprikosene i litt vann i ca. 10 minutter til de er myke. Sil av vannet. Bland aprikoser, sesamfrø, sweet chilisaus, ketchup, soyasaus, ingefær, hvitløk og limesaft. Kjør blandingen kort med stavmikser til ønsket grov konsistens. Vend inn hakket koriander til slutt.

Servering

Skjær svinekjøttet i skiver og topp med aprikos og chili-chunk.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Mørbrad u/Ben Modnet



Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Svin Indrefilet 1 Fr Pk



Svin Indrefilet 1 Hel Pk



Ingredienser

Marinerte drage-egg «Mayak»

Prior Egg 20 stk

Marinade

Soyasaus 5 dl

Vann 3 dl

Topping

Vårløk, finsnittet 80 g

Marinerte drage-egg «Mayak»

Marinade

Topping

Søt soyasaus

Grillet mørbradsticks med black bean- honningglaze

Black bean honning-glaze

Topping

Grillet svin indrefilet med aprikos- og chili-chunk

Aprikos- og chilichunk

Chiliflakes	10 g
-------------	------

Sesamfrø 20 g

Søt soyasaus

Soyasaus 2 dl

Honning	40 g
---------	------

Riseddik eller limesaft 20 g

Grillet mørbradsticks med black bean- honningglaze

Gilde Storfemorbrad 1,5 kg

Salt	10 g
------	------

Sort pepper 10 g

Black bean honning-glaze

Black bean saus 200 g

Honning	40 g
---------	------

Limesaft 30 g

Topping

Fersk ingefær, finsnittet	20 g
Sesamfrø	20 g
Grønn chili, finsnittet	20 g
Grillet svin indrefilet med aprikos- og chili-chunk	
Gilde Svin Indrefilet	1,5 kg
Salt	15 g
Olje til grilling	20 g
Aprikos- og chilichunk	
Tørkede aprikoser	500 g
Ristede sesamfrø	30 g
Sweet chilisaus	1 dl
Ketchup	0,5 dl (50g)
Soyasaus	0,5 dl (50g)
Fersk ingefær, finhakket	30 g
Hvitløk, finhakket	10 g
Limesaft	30 g
Koriander, grovhakket	30 g