Nortura
PROFF

Oppskrift

Helstekt Urfe indrefilet med potetkake og saltbakte beter



1

Ha et helt stykke indrefilet med timian og pepper i en pose, vakuumer og legg i sousvide på 55 °C eller ønsket kjernetemperatur i 1 time.

2

Sett ovnen på 175 °C. Vask og skrubb betene godt. Legg et lag salt i bunnen av en ildfast form og fordel betene utover. Dekk betene godt med salt og stek i ovnen i 1 time.

3

Riv potet og sellerirot på et rivjern og dryss med salt. Press ut det meste av vannet ved å vri massen opp i et klede. Del bacon i biter og stek lett. Bland med revet potet og sellerirot og press blandingen ned i en stor panne eller flere porsjonspanner med smør og stek til gylne på den ene siden. Snu ved hjelp av en tallerken og stek videre i ovnen til gyllen og sprø. Du kan også presse massen sammen til små lapper som du steker på begge sider i en stor panne.

4

Ta kjøttet ut av sousviden og brun i en panne med olje på høy varme. Ha i smør og knust hvitløk og øs smeltet smør over. La kjøttet hvile noen minutter og kok ut pannen med kraft. Rør inn rømme, hakkede urter, litt salt og pepper. Sett til side.

5

Fjern saltet fra betene, skrell og del i båter. Del kjøttet i skiver og server med beter, saus og potetkaker.

Produkter i denne oppskriften

Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Urfe Indrefilet	800 g
Kvister med timian	2 stk
Pepper	0,5 ts
Olivenolje	2 ss
Smør	1 ss

Saltbakte beter

Potetkake med bacon

Hvitløksfedd	2 stk
Kjøttkraft	2 dl
Rømme	2 dl
Hakkede urter	

Saltbakte beter

Beter eller neper, små	8 stk
Grovt salt	1 kg

Potetkake med bacon

Poteter	400 g
Sellerirot	100 g
Gilde bacon ternet	150 g
Salt og pepper	
Smør	