

Oppskrift

Langtidskokt storfenakke med kålstuing, rotgrønnsaker, poteter og sjysaus



Del storfenakken, slik at du får stykker på ca 1-1,5 kg pr. stykke.

Gni salt og pepper godt inn i nakken før du vakuumerer stykket i en sousvidepose (litt løst slik at det blir en pose rundt kjøttet). Tilbered kjøttet i en sousvide på 62 °C i ca 15 timer.

2

Del kålen i grove båter og damp den lett og tilsett hvit saus.

3

Skjær rotgrønnsaker i båter, ha over litt olje, sitron, salt og pepper og bak i stekeovn på grill i ca 15 min på 200 °C. Damp poteter.

4

Åpne posen til kjøttet, ta vare på kraften og bruk denne som grunnlag for sausen. Kok kraften litt ned og rør inn smør før du serverer den til kjøttet.

Ingredienser

Storfenakke

Gilde Storfenakke u/ben	1 stk
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Hodekål	300 g
Hvit saus	3 dl
Gulrøtter	5 stk
Kålrot	0,5 stk
Sellerirot	0,5 stk
Purre	2 stk
Poteter	16 stk