



Okseragout

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 30 Min.
Tilberedningstid 1 Timer 30 Min.
Portioner 4
Apparat ComhairSteamer V2000 fra 2021

Oksegryde med røget paprika

Ragout

600 g okseragout
en smule salt
jordnøddeolie til brunng
3 løg, i tynde strimler
2 røde peberfrugter, i tynde strimler
1 spsk røget paprikapulver, (f.eks. pimentón de la vera)
800 ml kalvefond
2 spsk majsstivelse
2 hvidløgsfed, presset
1 ubehandlet citron, en smule revet skal
1 tsk kommenpulver

Anretning

1 bundt purløg, fintsnittet
2 eddike-agurker, i tynde strimler
2 spsk creme fraiche

Ragout

Kom godt med salt på kødet. Opvarm jordnøddeolien i en stegegryde, brun kødet godt på alle sider. Reducer varmen, tilsæt løg, peberfrugter og paprika, og steg dem med ved middel varme. Rør kalvefond og majsstivelse godt sammen, hæld det i gryden, og bring det i kog.





Anbring stegegyden uden låg på en ovnrister på den midterste hylde i ovnen.

Steg kødet i 1 time og 30 minutter med varmluft fugtig ved 160 °C.

Bland hvidløg, citronskal og kommenpulver i ragouten efter stegningen.

Anretning

Anret ragouten med purløg, eddike-agurker og creme fraiche.

Tilberedelsestrin

Varmluft fugtig 160 °C i 1 Timer 30 Min.

Tips

Stik en kødgaffel i kødet. Kødet er mørt, når det let glider af gafflen.

Tilbehør

Stor stegegyde eller porcelænsfad med 2 l volumen

Ovnrister

