Okseragout

Opskrift af V-ZUG Ltd



Oksegryde med røget paprika

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

Ragout

600 g okseragout

en smule salt

jordnøddeolie til bruning

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 stegegryden uden låg på en ovnrist 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 gaflen.

Tilbehør

Stor stegegryde eller porcelænsfad med 2 l volumen

Ovnrist

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023