

Långbakad oxrulle med potatisgratäng och himmelsk grönpepparsås, två sorters sallader och brieost



Himmelsk grönpepparsås

4-6 personer

Ingredienser:

1,5 dl grädde

1,5 dl crème fraîche

1 dl mjölk

1/2 burk torkad grönpeppar (mortlad)

1 msk pepparmix

Buljong/fond efter smak

2 tsk mörk soja

1 -2 tsk mjöl/mjölmix/majsmjöl

(0,5 dl cognac)

Gör så här:

Mal grönpeppar i mortel.

Koka upp vätskan + tillsätt alla kryddorna & låt puttra i 30 min på låg värme.

Tillsätt soja och buljong (smaka av för sätta)

Red med mjöl och lite kall vätska

Fortsätt puttra på låg värme 2-3 timmar

För extra "oumf" tillsätt cognac, smaka av.

/Carina Högnelid

Långbakad oxrulle

Nötrullen är kanske den detalj på djuret som behöver längst tillagningstid. Men efter 30 timmar i sous vide var den mör som oxfilé!

Krydda köttet med salt, svart- och vitpeppar, gnugga in.

Vakuumförpacka.

Sänk ner i vattenbad/sous vide 55 grader minst 18 h (jag körde köttet 30 h).

Ta upp och dra av hinnor + låt det svalna i hel bit.

Grilla på hög värme strax innan servering.

Tranchera tjocklek på skivorna efter tycke, strö över flingsalt.

Mumsfillibabba 😊

/Carina Högnelid