



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

## OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på [kildegaarden.com](http://kildegaarden.com)

### BRAISERET, GRILLET OKSE MED GULERØDER OG PERSILLERØDDER

#### INGREDIENSER - 4 PERSONER

- 1 - 1,2 kg "hårdt" kød, f.eks. yderlår, bov eller bryst i helt stykke
- 1 stort løg, skåret i 1/4
- 500 g knoldselleri i grove stykker
- Ca. 150 g persillerødder i grove stykker
- Ca. 150 g gulerødder i grove stykker
- Lidt frisk timian
- 5 fed hvidløg i hele stykker
- En 1/2 flaske rødvin, gerne en kraftig
- 1 l bouillon - grøntsag eller okse
- 4 laurbærblade
- Salt og peber
- Vand

#### BRAISERING AF KØD:

Kødet krydders med salt og peber, brunes godt af på alle sider på en pande med lidt olie. Kødet ligges i en gryde og alle ingredienser kommes i og dækkes med et par cm vand. Det skal op og koge og skummes nogle gange. Når skumet koger, skrues man ned, så det kun simrer meget svagt. Det skal koge, til kødet er godt mørt, men ikke falder fra hinanden. Kødet tages op og skal krydders igen med salt og peber. Kødet køles af - tildækket med viskestykke eller staniol.

*Fortsættes næste side...*





Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

## OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på [kildegaarden.com](http://kildegaarden.com)

### TILBEHØR:

100 g gulerødder skåret i 1/2 x 1/2 cm  
100 g persillerødder skåret i 1/2 x 1/2 cm  
Sky

Skyen sigtes og koger ind til ca. 1/8. Grøntsagerne kommer i skyen og simre med til de er møre. Smages til med salt og peber og jævnes, skal vare så det kan hænge på kødet.

### GRILLING AF KØD:

Når kødet er koldt, skæres det i stykker på ca 5 x 5 cm. Kødet grilles nogle minutter på hver side, på en meget meget varm grillpande, så der kan komme kraftige grillstriber på hver side.

### SERVERING:

Når det skal serveres, varmes kødet op i sovsen, der serveres 1 stk. kød pr. person, kan skæres i skiver, eller som hele stykker. Der serveres kartoffelmos til.

*En en god opskrift, som jeg har fået fra min lokale slagter.*

**INSENDT AF: MARIA JELLINGHOF, FÅREVEJLE**

