



Onglet (Nyretapper) OPSKRIFT AF BRDR. PRICE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

INGREDIENSER

1 stk. onklet - på dansk: nyretapper

SAUCE

1,25 dl hvidvin

4 stk. æggeblommer

1 pakke smør

4 fed bagt eller pocheret hvidløg

1 spsk. skalotteløg

1 bundt purløg

1 stk. øko citron

1 bæger glas a l'ancienne sennep

1-2 spsk. sherryvineddike (efter ønsket syrlighed)

Server med saucen - og en god pomfrit.

POCHERET HVIDLØG: Kog de pillede hvidløgsfed i lidt mælk i en 12-15 minutter til de er helt møre. Eller bag et helt hvidløg mørt i ovnen - en time på 180 grader. Mos hvidløget.

SAUCE: Til retten laves en klassisk, ægte sauce: hvidvin og lidt eddike reduceres næsten væk i en lille gryde sammen med det hakkede skalotteløg.

Æggeblommer i. Piskes skummende på meget let varme. Smørret smeltes fingervarmt. Æggene monteres med smørret. Når saucen er tyk og emulgeret kommer en spiseskefuld sennep i, revet skal af 1 citron og 1-2 spsk finthakket purløg. Smages til med salt, peber og evt en anelse sukker.

ONGLET/NYRETAP: Et meget delikat og velsmagende stykke kød, som grundet sin struktur kun skal have ganske kort på panden eller grillen. Ellers kan det blive hårdt at tygge i. Stykket skal trimmes for sener først - bed evt. slagteren gøre dette, hvis du ikke er sikker på hvordan. Varm grillen eller en pande op til den er meget varm. Krydr nyretap-stykkerne med rigeligt salt og peber og steg dem i kort tid ved meget høj varme. 2-3 minutter på hver side - max. Læg dem derefter til at hvile på spækbrættet med lidt sølvpapir over. Lad dem hvile i 10 minutter inden servering. Skær skiver af kødet på ca 1-2 centimeters tykkelse.

Brødrene Price bruger Kildegaarden Kødkvæg som råvare i deres restauranter.

Denne opskrift er udarbejdet af Price brødrene og bragt med deres tilladelse.

