



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Knokekjøtt av storfe i soppsaus med sellerirot, småpoteter og flatbrød

Kokte småpoteter
300 g småpoteter

Grønnsaker til knokekjøtt
1 stk sjalottløk
100 g aromasopp
2 stk gulrøtter
300 g sellerirot

Knokekjøtt av storfe i soppsaus
325 g storfeknoke sous vide
1 pakke soppsaus

Tilbehør
2 pakker flatbrød

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Kokte småpoteter:** Kok potetene i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Grønnsaker til knokekjøtt:** Skrell og kutt sjalottløken i båter. Børst soppen fri for jord, og kutt den i fire. Skrell og kutt gulrøttene og selleriroten i terninger på 1x1 cm.
- 3 Knokekjøtt av storfe i soppsaus:** Varm opp en tykkbunnet kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene fra punkt 2 i 3–4 minutter, eller til løken er blank. Ha i kjøttet, kraften fra pakken og soppsausen. Kok opp, og la det hele småkoke på lav varme i 5–7 minutter, eller til kjøttet er gjennomvarmt. Smak til med salt og pepper.
- 4 Tilbehør:** Server flatbrødene til retten.

Tips fra kokken: Topp gjerne retten med litt friske urter, som gressløk eller persille.