

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Rödvinbräserverad oxkind med potatispuré, bränd syltlök och champinjon



Rödvinbräserverad oxkind med potatispuré, bränd syltlök och champinjon

Gilla 0

Dela

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Bräserverad oxkind med en kraftig rödvinssås, bränd syltlök, champinjon och en fin puré. Ja, det här tar lite tid men själva tillagningen sköter sig mer eller mindre själv så det är egentligen inte så mycket jobb. Resultat är en njutning av sällan skådat slag och väl värt väntan i alla fall. Värt att tillägga är att du ska putsa oxkinden noggrant från hinnor, då blir slutresultatet bättre. Hittar du inte oxkind kan du likaväl ta en bit högrev som du skär ner i portionsbitar.

Så här gör du:

1. Putsa köttet från hinnor och dela i portionsstora bitar. Lägg köttet i en påse tillsammans med vin och grönsaker och släng in i kylen minst 1 dygn men gärna längre.
2. Dag två så silar du ner marinaden i en kastrull och steker köttet och grönsakerna i marinaden i lite smör tills köttet fått lite yta. Lägg ner allt i kastrullen och lägg i lite nya örter, vitpeppar, lagerblad och kalvfond. Låt sjuda minst 3-4 timmar så att köttet blir rejält mörkt.
3. Ta ut köttet och sila skyn ner i en ny kastrull. Reducera tills en intensiv smak. Smaka av med lite salt, lite socker och red såsen med maizena för rätt konsistens. Våga reducera såsen hårt så att den blir riktigt intensiv. Dra såsen åt sidan på lägsta värme till servering.
4. Koka potatisen mjuk och håll av i finmaskig sil. Låt ånga av lite innan du pressar potatisen genom silen ner i kastrullen. Tillsätt smör, mjölk och grädde och rör ihop purén. Smaka av med salt.
5. Stek syltlök i torr panna tills den blir lite bränd här och där. Lägg på fat och lägg i delade champinjoner i pannan med en klick smör som du steker tills fin färg. Lägg tillsammans med syltlöken och addera både syltlök och champinjon till såsen innan servering.

Lägg upp allt på tallriken och njut.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept:
[Garzón, Reserva Tannat, 2020 >>](#)

Receptet är för fyra personer.

Dag 1

- 4 stora oxkinder eller 4 portionsbitar högrev
- 75 cl rött vin (fylligt)
- 5 dl fint hackad morot, rotselleri, gul lök, vitlök och purjolök)
- 2 kvistar färsk timjan
- 2 kvistar rosmarin

Dag 2

- Marinaden från köttet
- 0,5 l kalvsky
- 0,5 l rött vin
- 2 timjankvistar
- 2 kvistar rosmarin
- 10 vitpepparkorn
- 2 lagerblad
- Maizena
- 50 g smör
- 8 champinjoner
- 1 burk syltlök

Puré

- 750 g mjölig potatis (gärna mandelpotatis)
- 2 dl mjölk
- 2 dl grädde
- 100 g rumsvarmt smör
- Salt

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)