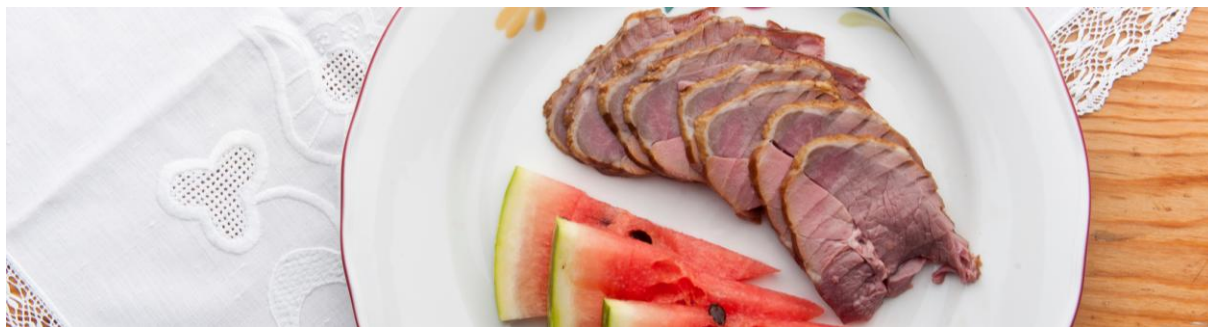


Urtebakt kjelår fra Fåset



Badsturoyking gir et saftig og mørt kjøtt med en pikant røyksmak. Kjelåret er saltet, einebærrøkt og varmebehandlet ved steaming.

Porsjoner: 6-8

Kjelår

- Ca. 2 ½ kg badsturokt kjelår
- 1 ss tørket timian
- 1 ss tørket rosmarin
- ½ ts salt
- ¼ ts pepper
- 1 ss margarin

Glaserte grønnsaker:

- 400 g pastinakk i grove staver
- 400 g gulrot i grove staver
- 400 g kålrot i grove staver
- 2 ss lynghonning
- 1 ss margarin til steking
- ½ ts salt
- ¼ ts pepper

Grov mandelpotetstappe:

- 1 kg skrelt mandelpotet
- 150 g smør
- 2 dl kremfløte
- ¼ ts salt
- ¼ ts pepper
- ¼ ts malt muskat

Slik gjør du

1. Gni kjelåret inn med krydder. Legg det på et stekebrett med aluminiumsfolie under. Brett så aluminiumsfolien litt opp rundt låret slik at den fungerer som et fat for oppsamling av stekeskjy. Stekes i ovnen på 125 °C. Sett inn steke-termometeret og ta låret ut av ovnen når temperaturen er ca. 70 grader. Dekk låret med aluminiumsfolie og la det hvile i ca. 15 min.

2. Kok rotgrønnsakene. Ha over honning og smak til med salt og pepper.

3. Kok potetene godt, og knus dem. Varm opp fløte og smør, og tilsett dette i potetene. Miks lett sammen og smak til med salt, pepper og revet muskatnøtt.

Opprinnelse til oppskrift: www.alleoppskrifter.no