KIKKOMAN

Bresert oksebog med sellerirot & quinoa

total tid **330 min.** **90 min.** tilberedningstid **240 min.** koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Oksebog:

3,5 kg	oksebog
1,2 dl	vegetabilsk olje
500 g	sjalottløk, skrelt og grovhakket
500 g	sopp, delt i to
500 g	gulrot, grovhakket
15 g	hvitløk
50 g	tomatpuré
5 dl	rødvin
2 dl	rød portvin
2 liter	oksekraft
2 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Tamari Glutenfri Soyasaus
15 g	maisstivelse

Sellerirotpuré:

700 g	sellerirot, skrelt og grovternet
	Salt
70 g	smør

Sellerirotsalat:

500 g	sellerirot, skrelt
0,4 dl	hvit balsamicoeddik
30 g	dijonsennep
0,6 dl	olivenolje
0,3 dl	flytende honning
	Salt
	Pepper
80 g	grønn shisokarse, vasket, plukket
20 g	solsikkekjerner, ristet

Quinoa:

100 g	sjalottløk, finternet
50 g	smør

TILBEREDNING

Steg 1

Forvarm ovnen til 160 °C. Varm opp vegetabilsk olje i en gryte og brun oksebogen på alle sider i 5–10 minutter. Ta ut kjøttet, brun deretter sjalottløk, sopp, gulrøtter og hvitløk grundig i ytterligere 5–10 minutter. Rør inn tomatpureen og kok i ytterligere 1–2 minutter. Deglaser med rødvin og rød portvin, reduser væsken litt, og hell i oksekraft. Ha oksebogen tilbake i gryten, legg på lokk og breser i ca. 4 timer. Snu bogen hver halvtime.

Steg 2

I mellomtiden koker du selleriroten til pureen i masse kokende saltet vann i ca. 20 minutter til den blir veldig myk. Sil godt av, og kjør i en blender med smøret til du får en glatt og hvit puré.

Steg 3

For å lage salaten, skjær selleriroten i lange strimler med en julienneskreller. Visp hvit balsamicoeddik, dijonsennep, olivenolje og flytende honning til en vinaigrette, og krydre med salt og pepper. Vend inn sellerirotstrimlene og la stå til marinering i minst 1 time. Lag små reder, sett til side frem til servering, og garner med shisokarse og ristede solsikkekjerner.

Steg 4

Surr sjalottløken til quinoaen i smør på middels varme i 1–2 minutter. Tilsett quinoa trikolor og surr videre i ytterligere 1–2 minutter. Hell i grønnsakskraften og kok forsiktig til alt er mørt.

200 g	quinoa trikolor
5 dl	grønnsakskraft
0,5 dl	sitronsaft
	Salt
	Pepper
10 g	gressløk, tynnskåret

Krydre med sitronsaft, salt og pepper, og vend deretter inn gressløken.

Steg 5

Ta oksebogen ut av sausen og del i porsjoner. Hell sausen gjennom en finmasket sil og krydre med Kikkoman Glutenfri Soyasaus. Bland maisstivelsen med litt vann, rør inn i sausen og gi et oppkok så den tykner.

Steg 6

For å servere, varm opp igjen kjøttporsjonene i sausen, og varm opp quinoa og sellerirotpuré for seg. Anrett oksebogen på tallerkener, topp med salatreder og server med quinoa og sellerirotpuré.