KIKKOMAN

Braiseret oksebov, knoldselleri & quinoa

Samlet tid **330 min.** **90 min.** Arbejdstid **240 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Oksebov:

3,5 kg	oksebov
120 ml	planteolie
500 g	skalotteløg, skrællede og grofthakkede
500 g	svampe, halverede
500 g	gulerødder, grofthakkede
15 g	hvidløg
50 g	tomatpuré
500 ml	rødvin
200 ml	rød portvin
2 liter	oksebouillon
200 ml	Kikkoman naturligt brygget tamari glutenfri sojasauce
15 g	majsstivelse

Knoldselleripuré:

700 g	knoldselleri, skrællet og skåret i grove tern
	Salt
70 g	smør

Knoldsellerisalat:

500 g	knoldselleri, skrællet
40 ml	hvid balsamicoeddike
30 g	dijonsennep
60 ml	olivenolie
30 ml	flydende honning
	Salt
	Peber
80 g	grøn shisokarse, vasket og plukket
20 g	solsikkekerner, ristede

Quinoa:

100 g	skalotteløg
50 g	smør

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Forvarm ovnen til 160 °C. Opvarm planteolien i en ovnfast kasserolle, og brun okseboven på alle sider i 5-10 minutter. Fjern kødet, og brun derefter skalotteløg, svampe, gulerødder og hvidløg grundigt i yderligere 5-10 minutter. Rør tomatpuré i og tilbered i yderligere 1-2 minutter. Kog gryden af med rødvin og rød portvin, og kog det lidt ind. Tilsæt oksebouillonen, og læg okseboven tilbage i kasserollen. Læg låg på, og braiser kødet i 4 timer i ovnen. Sørg for at vende kødet hver halve time.

Step 2

Kog i mellemtiden det knoldselleri, der skal bruges til puréen, i rigeligt saltet vand i ca. 20 minutter, indtil sellerien er meget mør. Hæld vandet fra, og blend derpå kmoldselleri og smør til en glat puré.

Step 3

Til salaten skæres knoldsellerien i lange strimler ved hjælp af et juliennejern. Pisk den hvide balsamicoeddike med dijonsennep, olivenolie og flydende honning til en vinaigrette. Smag til med salt og peber, og vend derefter knoldselleristrimlerne deri. Lad dem marinere i minimum 1 time. Form dem derefter til små reder, og stil dem til side, indtil de skal serveres. Pynt med shisokarse og ristede solsikkekerner inden servering.

Step 4

Til quinoa svitses skalotteløg i smør ved middelhøj varme i 1-2 minutter. Tilsæt den blandede quinoa,

200 g	blandet quinoa
500 ml	grøntsagsbouiloon
50 ml	citronsaft
	Salt
	Peber
10 g	purløg, fintskårne

og fortsæt med at svitse det hele i yderligere 1-2 minutter. Hæld grøntsagsbouillon ved, og kog ved lavt blus, indtil quinoaen er mør. Smag til med citronsaft, salt og peber, og vend til sidst purløg i.

Step 5

Fjern oksekødet fra saucen, og portionsanret det. Sigt saucen gennem en finmasket si, og smag til med Kikkoman glutenfri sojasauce. Bland majsstivelsen med en smule vand, rør det i saucen, og bring den i kog, så den kan tykne.

Step 6

Opvarm oksekødet i saucen inden servering, og lun både quinoa og knoldselleripuré hver for sig. Anret oksekødet på tallerkenerne, læg salatrederne ovenpå, og server med quinoa og knoldselleripuré.