

Opskrifter Ovndemo ved Rasmus Vingaard Larsen



Okseyderlår:

1 stk okseyderlår brunes af ved 205°C i 12 min. Herefter tilsættes 1 fl. Rødvin og 10 kviste rosmarin og timian samt 4 rødløg, 4 spsk. grillkrydderi, 6 stjerneanis, 10 hele kardemomme, 15 peberkorn.

Ovnen sættes på Cook&Hold med en kerntemperatur på 72 °c natten over.

Kødet køles af og portioneres og varmes op i en kalvebouillon til en kerntemperatur på 65 °c.

Noter:
