



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

GLASERET NAKKEFILET PÅ BUND AF TOMAT OG FENNIKEL





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

GLASERET NAKKEFILET PÅ BUND AF TOMAT OG FENNIKEL

10 personer

INGREDIENSER:

2 kg nakkefilet med svær	0,5 dl Monini olivenolie
Monini olivenolie og Falsalt gourmet flagesalt	1 kg Mutti flåede tomater
1,5 dl Sweet Baby Ray's barbecuesauce	2 stk. store fennikel
2 spsk. flydende honning	4 stk. skalotteløg
2 spsk. Paradiso grov sennep	1 spsk. fennikelfrø
2 tsk. fennikelfrø	
0,5 dl Lagerberg økologisk æbleeddike	

TILBEREDNING:

Svær på nakkefilet krydres med flagesalt og en smule olie.

Barbecuesauce, honning, sennep, fennikelfrø og eddike røres sammen. Kødsiden marineres med HALVDEL-EN af marinaden, gerne til dagen efter. Undgå så vidt muligt at ramme sværen.

Olie, tomater, kvarte fennikel og løg fordeles i et fad. Krydres med hele fennikelfrø, salt og peber. Læg kødet ovenpå grøntsagerne og braiser stegen ved 150°C.

Efter 60 minutter, smøres sværen med halvdelen af den resterende barbecuesauce/marinade. Braiseres videre i 15 minutter, hvorefter stegen igen påsmøres marinade. Efter yderligere 15 minutter tages stegen ud af ovnen og hviler i 15 minutter. Skæres ud og serveres i fadet sammen med grøntsagerne. Er sværen blød, øges temperaturen til 225°C i de sidste 15 minutter af stegetiden.

