

Bräserad nötbog med selleri och quinoa

Total tid **330 Min.** 90 Min. Tid för förberedelse **240 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till nötbogen:

3,5 kg	nötbog
120 ml	matolja
500 g	schalottenlök, skalad och grovhackad
500 g	champinjoner, halverade
500 g	morötter, grovhackade
15 g	vitlök
50 g	tomatpuré
500 ml	rödvin
200 ml	rött portvin
2 liter	nötbuljong
200 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås</u>
15 g	majsstärkelse

Till selleripurén:

700 g	rotselleri, skalad och grovtärnad
	Salt
70 g	smör

Till sellerisalladen:

500 g	rotselleri, skalad
40 ml	vit balsamvinäger
30 g	Dijonsenap
60 ml	olivolja
30 ml	flytande honung

	Salt
	Peppar
80 g	grön shiso-krasse, tvättad, plockad
20 g	solrosfrön, rostade

Till quinoan:

100 g	schalottenlök, finhackad
50 g	smör

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Värm ugnen till 160 °C. Värm matoljan i en gryta och bryn nötbogen på alla sidor i 5–10 minuter. Ta upp köttet och bryn sedan schalottenlök, svamp, morötter och vitlök ordentligt i ytterligare 5–10 minuter. Rör i tomatpurén och tillaga i ytterligare 1–2 minuter. Deglasera med rödvin och rött portvin, reducera något och fyll sedan på med köttbuljong. Lägg tillbaka köttet i grytan, täck över och bräsa i cirka 4 timmar, vänd var 30:e minut.

Steg 2

Under tiden, koka rotsellerin till purén i rikligt med saltat vatten i cirka 20 minuter tills den är mycket mjuk. Häll av vattnet väl och blanda sedan med smöret till en slät, vit puré.

Steg 3

Till salladen, skär rotsellerin i långa strimlor med en julienneskalare. Vispa ihop vit balsamvinäger, dijonsenap, olivolja och flytande honung till en vinägrett och krydda sedan med salt och peppar. Blanda med rotselleristrängarna och låt marinera i minst 1 timme. Forma till små bon, ställ åt sidan till servering, garnera sedan med shiso-krasse och rostade solrosfrön.

Steg 4

Värm schalottenlöken till quinoan i smör på medelvärme i 1–2 minuter. Tillsätt den blandade quinoan och fortsätt värma i ytterligare 1–2 minuter. Häll i grönsaksbuljongen och koka försiktigt tills den är mjuk. Krydda med citronjuice,

200 g	blandad quinoa
500 ml	grönsaksbuljong
50 ml	citronjuice
	Salt
	Peppar
10 g	gräslök, finhackad

salt och peppar, vänd sedan ner gräslöken.

Steg 5

Ta upp köttet ur såsen och portionera det. Sila såsen genom en fin sil och krydda med Kikkoman glutenfri sojasås. Blanda majsstärkelsen med lite vatten, rör ner i såsen och koka upp för att tjockna.

Steg 6

Värm köttportionerna i såsen och värm quinoa- och rotselleripurén separat. Lägg köttet på tallrikar, toppa med dina "salladsbon" och servera med quinoa- och rotselleripurén.