

Inköpslista v.12

3 gula lökar
6 vitlöksklyftor
2 morötter
”en god sallad” (till köttfärsgratängen)
1 kg blandade rotsaker (till fläskytterfilén)
2 tomater
1 påse babyspenat
1 citron (gärna eko)
2 msk dill + ev. några kvistar till deko
1/2 kruk persilja

2 tärningar oxbuljong
1 msk kalvfond
3 msk balsamvinäger
1,5 msk soja
3 msk tomatpuré
1 msk sirap (kan uteslutas)
3 dl vetemjöl
lite maizena till redning
svartvinbärsgele

2 dl mineralvatten (till våfflorna)
1 burk röd stenbitsrom

smör och olja att steka i
olivolja
100g smör (kryddsmöret)
3 dl grädde
2 dl creme fraiche
200g färskost
150g riven ost (köttfärsgratängen)

salt
flingsalt
vit- och svartpeppar

Möra kotletter

med kokt potatis & svartvinbärsgelé 4p

4 fläskkotletter med ben
salt och peppar
smör + olja att steka i
3 msk balsamvinäger
1 msk sirap (kan uteslutas)
2 morötter
2 gula lökar
3 vitlösklyftor
1 liter oxbuljong
1,5 msk soja
2 dl creme fraiche
ev. redning av maizena+vatten
salt och peppar

Tillbehör:

kokt potatis
svartvinbärsgelé

Låt kotletterna bli rumstempererade och torka av dem väl.

Salta och peppra köttet och stek i omgångar med smör+olja på hög värme så det får fin färg. Tillsätt balsamvinäger och eventuellt sirap och fräs.

Ta upp kotletterna och lägg vid sidan om.

Skär lök och morötter grovt och stek i samma panna så det blir fint karamelliserade av det som finns kvar i stekpannan efter kotletterna. Lägg ner kotletterna igen och tillsätt buljong och soja. Sänk värmen och låt puttra utan lock ca 1 timme.

Sätt på potatisen efter ca 30 minuter.

När köttet är klart (=mört) så rör du ner en burk creme fraiche. Koka upp och vispa i redning av maizenamjöl utrört i lite vatten. Smaka av med salt och peppar.

Servera kotletterna med kokt potatis, svartvinbärsgelé, lök och morotsbitar från pannan.