



# FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Bredmar



## Uppklädda korvslantar. Fläsklägg med rotmos & vitlökssenap.

Svensk jazz som musik. Jan Johansson visa från Utanmyra.

### Förrätt: Uppklädda korvslantar

4 korvar  
körsbärstomater  
lång lagrad ost  
Fåra salladsost  
Hallonmarmelad med extra lakrits  
Basilika

Stek korven och skär den i bitar.

### Första aptitretaren:

Lägg en körsbärstomat på varje korvbit. Lägg på fåra salladsost och lås fast allting med en tandpetare. Toppa med basilika på osten.



### Andra aptitretaren:

På några korvar lägger du en bit lång lagrad ost med en klick av marmeladen. Lås fast med tandpetare.

### Huvudrätt: Fläsklägg med rotmos & vitlökssenap

1,5 kg rimmat fläsklägg  
2 morötter  
1 gul lök  
1 purjolök  
1 lagerblad  
7 kryddpeppar korn

Skala och skär i bitar och koka i 30 minuter

1 kålrot  
4 morötter  
15 potatisar  
salt  
smör

Häll av vattnet och mosa och blanda i en klick smör, salta.

Koka upp fläsklägget och låt det skumma. Skala och hacka morötter, lök och purjolök och lägg dem i en annan gryta med vatten och koka upp. Lägg i pepparkornen och lagerbladet. Häll av och skölj av fläskläggen och lägg ner den tillsammans med grönsakerna. Koka i 3 timmar. Lyft ut köttet ur grytan och lägg upp en klick rotmos på tallriken. Lossa en bit kött och lägg på rotmosen och toppa med en god klick provensalsk vitlökssenap.

### Efterrätt: Höstäppleskivor med turkiskpepparflingor till god vaniljglass

God vaniljglass  
Vackra äpplen  
Turkiskpeppar polkagris

Skiva äpplena och riv den turkiska pepparn i flingor över äpplena. Vänd bitarna så de blir täckta på båda sidorna. Mikra i mikrovågsugn i en minut på hög effekt. Lägg de varma skivorna på kalla glasskivor. Servera genast.

### Gott! Tack för maten!

Familjen Bredmar.

