



FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Möller



Barbequegrillat sidfläsk med havtornssufflé, ugnsbakad fänkål & lakritssås

4 port

Barbequegrillat sidfläsk

Skiva sidfläsk i centimetertjocka skivor. Häll över ganska rikligt med Senapsfabrikörns BBQ-sås Provencalsk och pensla på köttet. Låt köttet ligga och dra i rumstemperatur 45-60 minuter.

Skär av nederdelen av sparrisen. Häll lite olivolja över och salta lätt med nymalet kvarnsalt.

Grilla köttet på direkt värme, ca 5 minuter på varje sida. Lägg sparrisen på grillen så de inte kommer direkt över glöden (indirekt värme) och grilla sparrisen lika länge som köttet.

Havtornssufflé

100 g havtornsmarmelad
1 stjärnanis
1 msk creme fraiche
0,5 msk potatismjöl
4 äggvitor

Låt marmeladen och stjärnanis koka upp i en kastrull. Blanda ner crème fraiche i grytan. Rör ut potatismjölet med lite vatten i en skål och tillsätt sedan det i grytan under omrörning tills det tjocknat. Ta sedan åt sidan och låt svalna.

Smörj suffléformarna med smör.

Vispa 4 äggvitor till ett hårt skum. Ta en tredjedel av skummet och blanda runt med havtornspurén. Blanda väl. Vänd sedan ner resten av skummet försiktigt.

Fyll sedan suffléformarna upp till toppen och låt grädda av långt ner i ugnen på 200 grader i 10 minuter utan att öppna ugnsluckan.

Lakritssås

100 g rökta salta godisfiskar
3-4 dl grädde
1 dl mjölk
2 tsk soya

Ta fram en kastrull och häll upp grädden. Lägg i fiskarna och låt smälta under omrörning. Detta tar tid (ca 20 min) och på slutet kan du sila bort lite småbitar som ev. är kvar.

Såsen blir rätt tjock av ingredienserna från godiset så ingen redning behövs (jag spädde med mjölk för att tunna ur den emellanåt). Tillsätt soya för extra färg och salta.

Ugnsbakad fänkål

2 fänkål
Olivolja
Salt

Dela fänkålen på längden och ta bort roten och ev fula blad. Lägg i en ugnssäker form, ringla över lite olivolja och strö över salt. Låt bakas i ugnen ca 10-15 minuter tills den fått en gyllenbrun färg och känns lagom mjuk.

Servera gärna maträtten med rädisor, de grillade sparrisarna och varför inte dekorera lite tjustigt med stjärnanis.

Smaklig måltid!

