



FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Möller



Fläsklägg på grillen low and slow med örtkorv, dubbelfriterad pommes och hemmagjord aioli

5 pers

Rub

- 2 tsk chilipeppar
 - 2 tsk nymalen svartpeppar
 - 2 tsk flingsalt (smulas lätt)
 - 2 tsk malen spiskummin
 - 2 tsk torkad oregano
 - 1 tsk vitlökspulver
- Blanda alla ingredienserna i en liten skål.

Glacé

- 2,5 dl brunt socker
 - 3/4 dl äppelcidervinäger
 - 1 tsk senapspulver
 - 1/4 tsk kryddnejlikor
- Blanda runt alla ingredienser med en sked.

Ca 1,8 kg fläsklägg från Västerslät
4 st milda örtkorvar från Västerslät
Rökflis till grillningen

Blötlägg rökflisen i minst en halvtimme. Förbered grillen för indirekt grillning. Har du ett rotisseri använd gärna det. Rotisseri är ett snurrande spett med motor. Har du inget rotisseri går det bra att istället lägga fläskläggen på grillgallret. Använd inte för mycket briketter, försök hålla temperaturen i grillen runt 125 grader. Blir det för varmt - plocka ur lite briketter.

Snitta svålen runt hela fläskläggen
Gnid in fläskläggen med rubben. Se till att rubben kommer in i snitten i svålen. Trä fläskläggen på rotisseriet och sätt spettet på grillen, eller lägg fläskläggen på grillgallret. Lägg rökflisen på briketterna och lägg locket på grillen. Grilla tills innertemperaturen når 85

grader, det tar ca 4 timmar. Om temperaturen sjunker i grillen - lägg på mer glödande briketter. Mot slutet av grillningen - pensla fläskläggen med glacén. Lägg på korven på grillen när det är kort tid kvar. När köttet är färdigt - ta bort det från spettet. Skär bort benen och skär köttet i lagom stora bitar. Skiva upp korvarna.

Dubbelfriterade pommes

- 15 mjöliga potatisar
- 3 sötpotatisar
- 2 liter vatten
- 1 msk ättikssprit 12%
- 1 msk salt

Häll upp vattnet tillsammans med ättiksspriten och saltet och låt koka upp. Skala potatisen och skär i lagom pommesstorlek. Låt sedan potatisen få koka i vattnet i 8 minuter. Därefter läggs potatisen ner på hushållspapper och låt det svalna i 20 minuter. Sätt igång fritösen på 180 grader. Efter potatisen vilat klart låter du den fritera ca 4 minuter. Därefter tas den upp från fritösen och läggs återigen på nytt hushållspapper och vilar ytterligare i 20 minuter. Sedan friterar du pommesen tills den fått en gyllenbrun färg och då är de färdiga att äta.

Aioli

- 2,5 dl matolja
- 1 ägg
- 1 msk Provensalsk vitlökssenap
- 0,5 msk citronsaft
- 0,5 tsk salt

Använd en handmixer. Lägg i alla ingredienser tillsammans och kör mixern nerifrån och upp några gånger tills det blivit en jämn fin aioli.

Forts. nästa sida





FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Möller



Grekisk sallad

Några strimlor isbergssallad

1 tomat

En halv rödlök

Grekiska oliver

Salladsost på fårmjök

Olivolja

Gör en liten sallad av alltsammans och lägg på tallriken eller servera i en skål tillsammans med maten.

Picklad rödlök

2 rödlökar

1 dl ättikssprit 12%

2 dl socker

3 dl vatten

Blanda ihop ättikspriten med sockret och vattnet och rör tills sockret har löst upp sig. Strimla rödlöken i fina strimlor och lägg sedan ner den i ättiksslagen. Gör helst detta minst en dag innan den ska serveras så den har hunnit dragit till sig mer smaker.

Turkisk-peppar-pannacotta med hallonmarmelad

2,5 dl vispgrädd

1 polkastång med smaken turkisk peppar

1 gelatinblad

0,5 tsk vaniljpulver

Hallonmarmelad med lakrits (Moheda sylt)

Hallon till garnityr

Lägg ett gelatinblad i en skål med kallt vatten.

Hacka polkastången till små bitar och lägg därefter ner bitarna i en gryta tillsammans med grädden och vaniljpulvret och låt koka upp under omrörning. Ta därefter grytan åt sidan. Krama ur vattnet från gelatinbladet och lägg sedan ner den i gräddblandningen. Låt stelna i kylan och toppa sedan den med hallonmarmelad, pudrad florsocker och hallon.

Smaklig måltid!

Med vänlig hälsning, Angelica och Daniel Möller med familj

