



FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Olausson/Andersson



Nattbakad fläksida med duchessepotatis och havtorn/lakritsglaserade minimorötter

För 4 personer

Kött

ca 1 kg sidfläsk i bit
3 dl kycklingfond
2 msk vitvinsvinäger
2 msk svarta sesamfrön
2 msk vita sesamfrön
Salt och svartpeppar
1 dl provensalsk, stark BBQ-sås (Senapsfabrikörn)
Smör och olja att steka i

Duchessepotatis ca 12 st

ca 10 st potatisar (mjölig sort)
2 st äggulor
25 g smör
1 krm muskotnöt
Salt och svartpeppar
2 kvistar färsk Timjan
2 dl riven Parmesanost

Havtorn/lakritsglaserade morötter

2 påsar minimorötter
3 st rökta lakritsfiskar (Kolsvart)
1 tsk havtornmarmelad (Brunneby)
1-2 dl grädde
Salt
4-6 långa timjankvistar

Övriga tillbehör

100 g gröna sojaböner
Provensalsk BBQ-sås
Några kvistar basilika

Gör så här

1. Lägg köttet med svålen uppåt i en ugnssäker form. Tillsätt buljong och vinäger. Baka i mitten av ugnen över natten (minst 12 h) i 80 graders värme. Kyl.
2. Skala och dela potatisen i halvor. Koka i saltat vatten. Mosa potatisen när den är klar. Smält smöret och blanda med potatisen tillsammans med äggulor, parmesan, finhackad timjan, salt, peppar och muskotnöt.
3. Finhacka lakritsfiskarna så smått som det går. Smält dem i ett vattenbad. Ha tålmod för det tar tid. Häll på grädden lite i taget tills det blir en god sås. Låt svalna. Tillsätt havtornmarmeladen och lite salt. Glasera morötterna med lakrits-havtornsglazen. Använd gärna överbliven glaze till sås. Gillas ffa av barnen!
4. Sätt ugnen på 225 grader. Skär bort svålen på köttet och dela det i lagom stora fyrkanter. Pensla köttbitarna med rikligt med BBQ-sås.
5. Sprintsa ut potatismosen i ca 12 st snygga toppar.
6. Skölj morötterna och koka dem ett par minuter i saltat vatten.
7. Stek köttet på hög värme i smör och matolja ca 1 min/sida tills det fått fin färg. Salta och peppra dem. Lägg köttbitarna i en ugnssäker form och värm i ca 10 min. (225 grader)
8. Sätt samtidigt in duchessepotatisen i ugnen i ca 10 min eller tills de fått fin färg.
9. Pensla morötterna i lakrits-havtornsglaze och knyt i hop dem tre och tre med hjälp av en timjankvist. (Ha några extra kvistar i reserv om de går av.)
10. Garnera köttbitarna med sesamfrön och lägg upp på tallrikarna tillsammans med duchessepotatis, morotsknippen, sojaböner, klickar av BQ-sås samt basilika.

Severa och njut!

