



FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Olausson/Andersson



Slow-cooked fläsklägg med rotselleri, vitlöksstekt mangold, fårostkräm och senapssås.

Fläsklägg

(4 pers)

1 kg rimmad fläsklägg
3 st gula lökar
4 st vitlöksklyftor
5 st hela svarta pepparkorn
2 st lagerblad
2 liter vatten
Sätt ungen på 150°.

1. Lägg fläsklägg, lök, peppar och lagerblad i en gjutjärnsgröta med 2 liter vatten. Sätt på ett lock.
2. Ställ in grytan i ugnen och låt fläskläggen bakas i ca 5 h.
3. Ta ut grytan och sila bort buljongen, spara den till senapssåsen.

Senapssås

1,5 l fläskbuljong (från fläsklägg)
2,5 dl grädde
4 msk vitlöksfenap från Senapsfabrikören
1 tsk dijonsenap
2 msk ljus Maizena

1. Koka fläskbuljongen till ca 2/3 delar finns kvar.
2. Häll på grädden och sjud i ca tio minuter.
3. Blanda i senap och smaka av med salt och peppar.
4. Red av såsen med 2 msk Maizenaredning

Rotselleri

1 hel rotselleri
Flingsalt
Smör och olivolja att steka i

1. Skala rotsellerin och dela den i tärningar som är ca 2 cm stora.
 2. Koka på svag värme i ca 20 min.
 3. Häll av vattnet.
- Doppa rotsellerin i havssalt och stek den snabbt i en stekpanna i smör och olivolja.

Vitlöksfräst mangold

200 g mangold
30 g smör
1 rivna vitlöksklyfta
Salt och peppar

1. Blanda smör och den rivna vitlöken i en liten bunke och blanda väl.
2. Värm en stor kastrull på hög värme, lägg sedan ner smöret tillsammans med mangold och rör om i ca 20 sekunder.
3. Smaka av med salt och peppar.

Fårostkräm

1 dl crème fraîche
1/2 burk fårost "Fåra" från Rössbo övra gårdsmejeri
Salt och svartpeppar
Mosa fårosten med en gaffel och rör ner crème fraîche. Smaka av med salt och peppar.

Saltlakritssemifreddo

(4-6 personer)
1 äggvita
3 äggulor
1/4 dl florsocker
2 tsk lakritspulver

Till garnering

1 dl visprgrädde
25 g finhackad polkagris, turkisk peppar
Hallonmarmelad med lakrits från Moheda sylt
Färska hallon
Lakritssås
Citronmeliss

1. Vispa äggvitan till ett fast skum. Vispa grädden lätt. Vispa äggulor, florsocker och lakritspulver fluffigt.
2. Vänd ner grädde och äggvita i äggulesmeten. Ringla i lakritssåsen.
3. Häll smeten i fryståliga glas. Ställ dem i frysen i ca 4 h.
4. Vispa grädden och lägg en klick i varje glas. Garnera med små klickar av hallon-lakritsmarmeladen och färska hallon. Krossa polkagrisen och strö den över semifreddon precis före servering.

