



FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Toulikas/Johansson



Sidfläskgyros med hembakat pitabröd och havtorns dressing

4 personer. Ugn: 175 grader

1 kg sidfläsk från Västerslät
Smör till stekning

Marinad:

2 dl stark provensalsk bbq-sås
3-4 rökta lakritsfiskar
2 dl vatten
Stekskyn från sidfläsket

Pitabröd:

2,5 dl vetemjöl
2 dl durumvete
2 krm spiskummin
2 dl filmjöl
2 tsk bakpulver
50 g smör

Dressing:

1 dl havtornsmarmelad
2 dl creme fraiche
1/2 msk dragon
1 msk majonäs
Salt

Till servering:

Sallad, lök, tomat, feferoni och klyftpotatis

Tillagning:

Börja med att bryna fläsket på båda sidor med salt och peppar. Låt svålen vara kvar.

Lägg över i en ugnform tillsammans med några klickar smör. Pensla fläsket med lite av bbq-såsen. Ställ in i ugnen på 175 grader tills fläsket har en innertemperatur på 80 grader.

Under tiden, blanda alla ingredienser till pitabrödet och kör med elvisp/degkrokarna till en jämn deg.

Dela upp den i 4-5 bitar och kavla dom runda och tunna i samma storlek som stekpannan. Hetta upp pannan utan fett och stek bröden någon minut på varje sida.

Förbered marinaden till fläsket genom att hacka lakritsfiskarna. Stek dom i lite smör. Tillsätt bbq-såsen och vatten och låt koka några minuter. Ställ den åt sidan.

Blanda dressingen och smaka av med salt efter tycke och smak.

När fläsket är klart, ta bort svålen och hacka fläsket i småbitar. Håll i stekskyn i bbq-marinaden och blanda om.

Lägg sen i det hackade fläsket i marinaden och rör om väl. Fyll sedan pitabröden med sallad, lök och sidfläsk.

Servera med dressingen och klyftpotatis.

