



FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Toulikas/Johansson



Griljerad Pulled pork i burgare med örtkorv, hembakat bröd, pommes frites & friterad fårost.

4 personer. Tillagningstid ca. 2 timmar

Ca. 1,5 kg rimmat fläsklägg
1 st. Rödlök
Kryddpeppar Ca. 15 korn
Salt
Vitlökssenap
4 st. Mild Örtkorv, Västersläts

Dressing

2 dl. Creme fraiche
2 msk. Vitlökssenap

Bröd

25 gr. Jäst
5,5 dl. mjöl
2,5 dl. mjölk
25 gr. smör
½ tsk. Salt
1 Ägg

Friterad Fårost

1 burk Rössbo Fårost
1 Ägg
Ströbröd
Frityrolja

Pommesfrites

4 st. medelstora potatisar (Fast)
Frityrolja
Salt
Grillkrydda

Tillbehör

Emmentalost, Salladsblad, tomat och rödlök

Tillagning:

Sätt ugnen på 225 grader. Koka fläsklägggen på medelstark värme med salt, kryddpeppar och rödlök i ca. 1,5 tim. Undertiden fläsklägggen kokar så börja med degen till brödet. Smula jästen i en bunke och tillsätt salt. Värm upp smör och mjölk till 37 grader. Tillsätt degvätskan i jästen och rör om jästen lösts upp. Tillsätt därefter mjöl och arbeta till en smidig deg. Låt jäsa i ca 40 minuter under handduk.

Vispa upp ett ägg och lägg i ostbitarna, blanda runt. Doppa de sedan en och en i ströbröd. Lägg i en skål tills det är dags för fritering. Dressing. Blanda Creme fraiche och vitlökssenap och låt stå i kylen till servering.

Skala potatisen och skär den i stavar. Förvara i kallt vatten tills det är dags för fritering. När degen jäst färdigt, baka ut 4-6 bullar i önskad storlek. Lägg de på en plåt och låt jäsa under handduk i 30 minuter. Efter jäsning pensla med uppvispat ägg och grädda i mitten av ugnen i ca. 10 minuter.

När köttet är färdigt så låt det svalna. Dra sedan isär köttet i mindre bitar med förslagsvis 2 st. gafflar. Lägg det isärtagna köttet i en skål och blanda med 2-3 msk vitlökssenap. Lägg sedan ut i ett jämnt lager på en ugnsplåt eller en ugnsfrom. Griljera i 225 grader ca 10 minuter precis innan servering.

Skär örtkorven i skivor och stek i smör. Skär tomat och lök i skivor och skölj salladsbladen. Lägg köttet i bröden tillsammans med dressing, örtkorv och tillbehör. Servera med pommes frites och friterad fårost.

Forts nästa sida





FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Toulikas/Johansson



Hallon & lakritsglass med polkasås.

4 personer. Tillagningstid ca. 30 minuter + tid i frysen minst 3 timmar.

Hallon & lakritsglass

3 dl vispgrädde

2 st. ägg

3 msk. florsocker

1 msk. vaniljsocker

1 st. burk Moheda hallonmarmelad med lakrits.

1/3 polkastång 25 gr. (smak turkisk peppar)

Rosa pastafärg

Polkasås

2/3 polkastång 25 gr. (smak turkisk peppar)

1 ½ dl vispgrädde

Svart pastafärg alt. hushållsfärg

Tillbehör

Färska hallon

Tillagning

Glass: Vispa grädden medelhårt. Ta en ny skål och vispa ihop ägg, florsocker och vaniljsocker. Tillsätt hela burken hallonmarmelad och finkrossad polkastång i äggsmeten och rör om. Häll sedan i äggsmeten i grädden och blanda väl. Färga glassen efter tycke med rosa pastafärg. Tillred i glassmaskin alt. häll glassmeten i en burk med lock och ställ in i frysen och rör sedan om va 30:e minut de två första timmarna. Låt sedan stå i frys fram till servering.

Sås.

Koka upp grädden och lägg sedan i polkastången. Låt sjuda tills hela stången har smält. Färga efter tycke med svart pastafärg. Låt svalna innan servering. Servera med färska hallon.

