



FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Möller



Helgstek på grillen med rotfruktspytt och äppelsås.

5 port

Rubb

Halv påse bönchips chilidill

1 tsk salvia

0,5 tsk paprikapulver

0,5 tsk chilipulver

0,5 tsk rosmarin

1 tsk salt

1 tsk farinsocker

Mortla bönchipsen och blanda ihop med resten av kryddorna till en rubb. Smaka av och krydda ev mer om det behövs. Gnid in köttet ordentligt med rubben helst dagen innan köttet skall tillagas.

Låt sedan vila i kylan så smakerna drar till sig ordentligt.

Picnicbög

Förbered grillen för indirekt grillning. Ta inte för mycket briketter utan försök hålla temperaturen på strax över 150 grader. Om det blir för varmt plocka ut några briketter. Lägg picnicbogen i en aluminiumform och ställ mitt på grillen. Lägg locket på grillen och låt picnicbogen steka tills den når 70 grader. Använd gärna en grilltermometer med displayen utanför grillen så slipper du lyfta på locket och släppa ut värmen. Låt gärna köttet vila 5-10 minuter innan du skivar den tunt.

Rotfruktspytt

3 gulbetor

3 palsternackor

4 rödbetor

4 morötter

12 potatisar

Olivolja

Timjan

Salt

Skala alla rotfrukter och potatis, skär sedan i kuber ca 1 X 1 cm och lägg alltsamman i en smord form. Häll över lite olivolja, salt och torkad timjan, blanda runt och sätt in i ugnen (200 grader) ca 45 min.

Äppelsås

1 äpple

1 grönsaksbuljongstärning

3 dl matlagingsgrädde

5 dl äppelmust

Soya

Salt och peppar

Maizena

Skala äpplet och hacka ner i små bitar. Smält lite smör i en kastrull, låt sedan äpplet bryna tillsammans med en grönsaksbuljongstärning. Häll sedan över grädden och äppelmusten och låt koka upp. Häll därefter i ca 0,5 msk soya. Smaka av med salt och peppar och red av såsen med Maizena så den blir lite tjockare.

Friterad lök

Värm upp fritösolja till 160-170 grader.

Skala och skiva en gul lök i tunna strimlor.

Låt ligga i kallt vatten i 10 minuter, håll av vattnet och lägg upp löken på hushållspapper och torka den torr.

Sänk sedan ner löken i fritösen och rör runt med sked då och då så strimlorna inte klumpar sig. Ta upp när den fått en härligt gyllenbrun färg. Toppa köttet med löken.

Stekta äpplen

4-5 äpplen

Smör

Skala och dela äpplen i klyftor. Skär sedan varje klyfta i skivor. Värm upp en stekpanna och lägg i smöret. Bryn äpplena gyllenbruna och servera detta tillsammans med din måltid.

Garnera gärna vackert med lite hackad persilja och en kvist ärtskott. Smaklig måltid!

Med vänlig hälsning, Angelica och Daniel Möller

