

VARMRÄTT

Kaffemarinerad fläskfilé med palsternacksmos

Köttet blir kraftigt mörkt om det marineras ett par timmar. Används kinesisk soja blir köttet ännu mörkare än med japansk soja.

8-9 personer

ca 1,2 kg fläskfilé, färsk
och välputsad
4 msk snabbkaffepulver
2 dl japansk soja
1 dl finstrimlad purjolök
2 msk + 2 msk smör till stekning
1 liter små färska/frysta
kantareller eller en burk
konserverade (ca 190 gr)

SÅS

4 dl mustigt rödvin
2 msk kaffe-och sojamarinad
2 msk konc. kalvfond
2 dl vatten
6 krm smulad rosmarin
2 msk honung
5 tsk majzena majsstärkelse
75 gr smör

Gör så här:

1. Skär köttet i 3-4 cm tjocka bitar. Lägg dem på snittytan och platta till dem lite med handflatan.
2. Blanda kaffepulver och soja i en skål. Lägg ner köttet och blanda väl. Låt stå 30 min eller mer. Vänd köttet ett par gånger under tiden.
3. Stek köttet på båda sidor, ca 4 min i 1 msk smör på ej alltför het värme eftersom köttet lätt blir mörkt. Ta upp och håll det varmt. Diska ur pannan.
4. Fräs lök och svamp i 1 msk smör tills vätskan kokat in.
5. Blanda vin, marinad, fond, vatten och rosmarin. Håll det över svampen och sjud någon minut.
6. Rör i honungen och majsstärkelse utrörd i lite vatten och koka upp på nytt. Till-sätt smöret i klickar. Lägg i köttet och låt det bli varmt.

Palsternacksmos

Potatis och palsternacka är en fin kombination och cheddar ger den lilla extra kryddan åt moset. Lägg upp det som på bilden med en matsked som doppats i olja eller lägg det i en toppig klick.

8-9 personer

600 gr palsternacka
800 gr potatis, mjölig
50 gr smör
2 dl het mjölk
2 dl finriven cheddarost
4-5 krm salt
2 krm grovmald svartpeppar

Gör så här:

1. Skala palsternacka och potatis. Skär dem i bitar så förkortas koktiden. Koka bitarna helt mjuka i lättsaltat vatten. Håll av vattnet.
2. Mosa bitarna med elvisp eller genom en potatispress.
3. Rör ner smör, mjölk och ost. Salta och peppra och håll moset varmt.