

Varmrätt: Fläsklägg med sommargrönsaker och potatismos

9 portioner

Ingredienser för kok av fläsklägg:

2 fläsklägg à ca 1,3-1,4 kg

1 morot

1 medelstor lök

1 lagerblad

4 kryddpepparkorn

Tillagning: Koka ingredienserna under lock i 50-60 minuter/kg till dess innertemperaturen når 70-75 grader. Putsa läggen och spara till senare uppläggning.

Ingredienser för potatismos:

1 kg potatis (gärna Marilyn)

3 fasta päron, ca 500 g (gärna Anjou)

2 små purjolökar, ca 200g

3 dl riven västerbottenost

3 dl vispgrädde

2 ägg

2 tsk malen muskot

Tillagning: Skala och skär potatis och päron i små bitar. Ansa och finhacka purjolöken. Koka potatis, päron och purjolök. Slå av vattnet och pressa genom purépress eller mosa i kastrullen. Mixa osten med grädde, ägg och muskot, blanda med potatismoset och låt koka i 3-4 minuter.

Sommargrönsaker värmes. 2 påsar senapssås tillredes enligt anvisningarna på påsarna.

På tallriken upplägges en portion kött, sommargrönsaker och potatismos. Före servering värmes tallrikarna till cirka 70 grader.

Dessert: se separat bilaga.