

Varmrätten tillagades av Stig och Lars J med god hjälp av Kjell

Fläskfilé med äppelglaze och krämig potatissallad

Ingredienser

4 port

- 600 g fläskfilé
- salt
- nymalen svartpeppar



Äppelglaze

- 1,5 dl äppelmos.
- 2 msk sirap
- 1 klyfta vitlök (stor)
- 0,5 röd chilifrukt, finhackad
- 1 tsk torkad timjan
- 1 msk japansk soja
- 2 msk rödvinsvinäger
- salt
- svartpeppar, nymalen

Potatissallad med äpple 2 msk smör

- 900 g potatis, kokt (gärna mindre storlek)
- 2,5 dl crème fraîche
- 1 dl majonnäs
- 1 äpple, tärnat
- 50 g sockerärter
- 0,5 dl persilja, finhackad
- 1 klyfta vitlök (stor)
- 0,5 dl kapis
- salt
- svartpeppar, nymalen

Potatissallad med äpple

- 900 g potatis, kokt (gärna mindre storlek)
- 2,5 dl crème fraîche
- 1 dl majonnäs
- 1 äpple, tärnat
- 50 g sockerärter
- 0,5 dl persilja, finhackad
- 1 klyfta vitlök (stor)
- 0,5 dl kapis
- salt
- svartpeppar, nymalen

Garnering

- 0,5 äpple, tunna skivor till garnering
- färsk persilja

Gör så här

Glaze

- Skala och finhacka vitlöken. Dela, kärna ur och finhacka chilin. Fräs vitlök och chili mjukt i smör tillsammans med timjan i en stekpanna.

- Tillsätt äppelmos, sirap, soja, och rödvinsvinäger. Låt koka ihop till en glaze. Smaka av med salt och peppar.

Kött

- Sätt ugnen på 140 grader.
- Salta och peppra köttet runt om. Bryn det runtom i smör i en stekpanna.
- Lägg över köttet i en ugnssäker form. Pensla med glazen och tillaga tills innertemperaturen är 68 grader.

Potatissallad

- Koka potatisen mjuk. Häll av och låt svalna.
- Blanda ihop crème fraiche, majonnäs, finhackad persilja, riven vitlök och kapris. Skala, dela, kärna ur och finhacka äpple. Strimla salladsärtorna.
- Dela de avsvalnade potatisarna på hälften och vänd ihop allt i en skål, smaka av med salt och nymalen svartpeppar.

Servering

- När fläskfilén är klar, ta ut ur ugnen och pensla på mer glaze.
- Skär köttet i skivor och servera till den goda potatissalladen. Dekorera med färsk persilja och äppelskivor.

Fortellino

Ripasso Superiore, 2020

Italien

Venetien

Valpolicella Ripasso 14 % vol.

Produktnummer: Nr 76845



Kryddig, något utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, salvia, katrinplommon, kryddnejlika, hallon och choklad. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.