VILT

Renläggsterrine med sojamajonnäs, smörstekta kantareller och svartkål

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **150 min** Portioner: **10**

150

En rätt med norrländska smaker och gamla anor men i modern tappning.

INGREDIENSER

1 kg renlägg
3 st gula lökar
0.5 st hel vitlök
3 st morötter
2 st palsternackor
0.25 st rotselleri
2 st lagerblad
1 st litet nystan timjan
3 st rosmarinkvistar

5 st svartpepparkorn
2 msk japansk soja
salt
vatten
1 tsk agar-agar

Svamp och svartkål

5 dl små kantareller
1 l svartkål
2 msk vitt vin
3 msk smör
salt
peppar

Sojamajonnäs

4 dl rapsolja
2 st äggulor
1 msk dijonsenap
1 msk soja
1 tsk sherryvinäger

GÖR SÅ HÄR

1. Dela lök, vitlök, morötter, rotselleri och palsternackor grovt. Lägg dem tillsammans med renlägg i en långpanna. Rosta i 275° i 15 minuter.

2. Ta ut och skrapa allt i en stor kastrull och täck med vatten men spar hälften av rotfrukterna på sidan. Tillsätt lagerblad, rosmarin, timjan, salt (efter smak) och svartpeppar. Sjud allt långsamt utan lock i ca två timmar eller till dess att köttet släpper benen. Ställ av kastrullen och låt den svalna med ben och allt.

3. Sila buljongen och plocka köttet från benen. Skär därefter upp köttet i mindre bitar och lägg det i en avlång bakform eller små portionsformar tillsammans med de rotfrukter som sparats som nu också delas i mindre bitar.

4. Mät upp 7.5 dl av buljongen i en liten kastrull och blanda i 1 tsk agar-agar. Koka upp under omrörning och koka ca 2 minuter. Häll sedan detta över innehållet i formen/ formarna. Låt det stå svalt några timmar.

5. Sojamajonnäs: I en bunke lägger du äggulor och dijonsenap. Vispa sedan sakta in oljan tills du får en bra konsistens, späd ev. med vatten. Smaksätt sedan majonnäsen med soja och sherryvinäger.

6. Servering: Inför serveringen värms resten av buljongen upp och hälls i en kanna. Innehållet i formen skärs upp i portionsbitar eller läggs direkt på en lämplig tallrik som sedan serveras med den varma renbuljongen. Svampen steks i smör tillsammans med strimlat svartkål, när kålet och svampen börjar få lite färg tillsätter du vitt vin och kryddar. Stek ytterligare någon minut och

fördela sedan i tallrikarna. För att avsluta rätten så toppar du med några klickar sojamajonnäs.