



Renläggsterrine med sojamajonnäs, smörstekta kantareller och svartkål

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



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.