KÖTT

Kummin- och vitlöksspäckad fläskkarré med ljuvlig sås

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **120 min** Portioner: **4**

120

En familjetradition hos oss som vi bara älskar. För att få in kryddblandningen djupare i köttet, använd gaffelns baksida som redskap.

INGREDIENSER

900 gram fläskkarré, ca
1 paket hel kummin
2 st stora vitlöksklyftor
salt & vitpeppar
2 msk smör
2 st köttbuljong
3 msk vetemjöl
2 dl grädde
vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka vitlök. Mosa med en gaffel vitlök, kummin, salt och vitpeppar i en skål. Skär djupa fickor i köttet. Fyll kryddblandningen i köttet. Smörj resterande kryddor runt köttet.

2. Bryn köttet i en gryta på medelvärme tills det får en gyllenbrun yta. Fyll på med ca 1 dl vatten. Smula ner 1 buljongtärning. Låt sjuda försiktigt under lock. Ös köttet med vätskan från botten. Se hela tiden till att det finns vätska och späd med mer vatten vid behov. Låt sjuda ca 1.5-2 timmar. Lyft upp steken och låt vila.

3. Gör under tiden såsen. Ta fram en kastrull. Smält smör. Tillsätt mjöl och rör om. Späd med skyn från grytan. Tillsätt grädde. Smaka av eventuellt med 1/2 buljong och vitpeppar. Severa med kokt eller ugnsrostad potatis och brysselkål. Njut!