



Plommonspäckad fläskkarré med gräddsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **150 min** Portioner: **6**

Per Morbergs recept på plommonspäckad fläskkarré med gräddsås och ugnsbakade rotfrukter.

Serveras med gröna ärtor och äppelmos.



INGREDIENSER

Plommonspäckad fläskkarré

- 1 kg befri fläskfilé
- 2 st lagerblad
- 1 st gul lök
- 0.5 tsk salt
- 0.5 tsk nymalen svartpeppar
- 1 st morot
- 1 st palsternacka
- 2 st syrliga äpplen
- 1 msk rapsolja
- 16 st urkärnade katrinplommon
- 5 dl grönsaksbuljong
- 1 msk bladpersilja, hackad

Gräddsås

- 5 dl sky från stekningen
- 3 dl vispgrädde
- 1 msk tamarisoja
- 1 liten nypa nymalen svartpeppar
- 1 liten nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1

Värm ugnen till 175°C. Putsa fläskkarrén och späcka köttet med hälften av katrinplommonen, krydda hela karrén med salt och peppar.

2

Lägg den späckade karrén i en ugnform med den feta sidan uppåt och stick i en stektermometer där det är som tjockast.

3

Skala lök, morot och palsternacka och skär dessa i grova bitar. Klyfta äpplena och lägg alltsammans i ugnformen tillsammans med de resterande katrinplommonen. Här sedan på rapsoljan och lägg i lagerbladen.

4

Stek mitt i ugnen tills köttets innertemperatur är cirka 85°C, vilket tar någonstans mellan 1-2 timmar. Ös köttet med buljongen under stektiden i ugnen.

5

Lyft sedan upp karrén och låt det vila i 10-15 minuter.

6

Medan köttet vilar så kan du göra gräddsåsen. Vispa ur buljongen i formen med vatten så att det blir cirka 5 dl sky. Sila och häll över i en kastrull, tillsätt grädde och låt koka ihop till en simmig konsistens.

7

Smaka av gräddsåsen med soja, salt och peppar.

8

Servera den plommonspäckade fläskkarrén med grönsakerna och katrinplommonen från stekningen tillsammans med gräddsås, gröna ärtor och äppelmos.