

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

PULLED BEEF PÅ OXKIND MED SVARTKÅL, POTATISSTOMP OCH PERSILJEROT



8 personer:

- Ca 3 kg oxkind
- 7 msk vetemjöl
- 4 oxbuljongtärningar eller 4 msk koncentrerad oxfond
- Smör att steka i
- Salt och peppar

Marinaden:

- 3 gula lökar
- 2-3 morötter
- en bit rotselleri
- 4 st lagerblad
- 2 tsk torkad timjan
- 1 knippe bladpersilja
- 5 dl coca cola
- 5 dl rött vin

Garnering:

- 2 persiljerötter
- 1 burk syltlök
- ca 30 trattkantareller
- färska timjanblad
- bladpersilja

Gör sisåhär:

Dygn 1: Marinera köttet.

1. Putsa köttet noga fritt från hinnor och körtlar.
2. Skala och hacka morötter, selleri och lök i fina bitar. Blanda med övriga ingredienser i en bunke och lägg i köttet. Låt stå svalt i ett dygn.

Dag 2: Tillagning.

1. Ta upp köttet och låt det rinna av. Torka av lätt med hushållspapper. OBS: Spara marinaden!
2. Sätt ugnen på 150°.
3. Salta och peppra köttet, vänd bitarna i mjölet.
4. Ta fram en lämplig ugnseldfast gryta typ Le Creseut och bryn bitarna i smör tills de får fin färg i denna. Slå på marinaden, tillsätt buljongtärningarna /fonden. Låt koka upp och skumma väl med hålslev. Om mer vätska behövs, späd med lite vatten eller lite coca cola.

- 8 svartkålsblad

Potatisstomp:

- 1 kg mjölig potatis
- ca 100g smör
- 2 dl mjölk
- Salt och peppar

5. Ställ in grytan med lock i ugnen och låt stå ca 4 timmar. När köttet lätt faller isär är det färdigt. Nu tar du upp bitarna, silar såsen och häller tillbaka den i grytan. Tillbaka med köttet. Bäst blir det om köttet får dra i den goda såsen ytterligare ett dygn innan du serverar.

Dag 3: Garnityr, potatisstomp och servering.

1. Skala potatisen och koka i saltat vatten. Ge köttgrytan ett uppkok.
2. Stek under tiden trattkantarellerna (eller den svamp du får tag i) i smör. Salta kantarellerna och tillsätt en knivsudd socker i pannan samt pressa lite citron över. Svamp älskar citron.
3. Stek syltlöken i smör, tillsätt en nypa strösocker eller en skvätt honung så de får en härlig karamelliserad yta.
4. Skär persiljeroten i smala bitar. Stek i smör tills de mjuknar. Salta försiktigt. Mot slutet lägger du i svartkålen och låter den steka med. Tillsätt ev lite mer smör. Salta lätt. Svartkålen ska bara få en lätt mjukhet, den får inte tappa sin fräschör.
5. När potatisen är färdig, häll av vattnet. Tillsätt mjölk och smör i omgångar medans du stompar potatisen. Smaka av med salt och peppar. Det är upp till dig hur du vill ha ditt stomp. Grovt, lite finare, mer salt, mer smör, ja du vet, hur långt är ett snöre? Använd dina smaklökar! Lägg upp fint i tallrikar och servera direkt. Mmm!