

Dubbelmarinerad fläskfilé med sparris & potatisgratäng



6-8 personer:

- 1 kg fläskfilé
- 1 msk rapsolja
- 1/2 tsk salt
- 1 krm svartpeppar

Marinad 1:

- 2 msk japansk sojasås
- 1 msk *hoisinsås
- 1 msk färskriven ingefära
- 1 krm salt
- 2 msk rapsolja

Marinad 2 (som även är såsen):

- 2/3 dl vit balsamvinäger
- 3 msk vatten
- 1 1/2 dl majsolja
- 1 tsk salt
- 3 msk *muscovadosocker (ljus eller mörkt,

Gör så här:

Fläskfilén:

1. Blanda ingredienserna till marinad 1 i en bunke.
2. Putsa köttet och lägg det i marinaden. Täck med plastfilm och låt stå kallt minst 2-3 timmar, gärna över natten. Vänd köttet 2-3 gånger under tiden.
3. Sätt ugnen på 175 grader. Torka av köttet. Bryn det hastigt i oljan, så att det blir vackert guldbrunnt runtom. Lägg över köttet på ett ugnssäkert fat. Salta och peppra. Stick in kötermometer, så att spetsen kommer in i den tjockaste delen av köttet. Stek färdigt i nedre delen av ugnen tills köttet har en innertemperatur på 72 grader. Pensla gärna köttet 1-2 gånger med marinaden under stektiden.
4. Låt köttet vila övertäckt cirka 20 minuter. Skär sedan i tunna skivor och lägg i en form eller på ett fat.
5. Rör ihop ingredienserna till marinad 2 och slå den över köttet. Låt marinera cirka 30 minuter. Garnera med strimlat citronskal och örter. Rätten kan serveras ljummen eller

det kvittar) • 1 pressad vitlöksklyfta • 1 finhackad röd chili • 2 msk tomatpuré eller chilisås • 1 krm nymalen svartpeppar Till garnering: • Rivet skal från 1 citron • 1 dl plockade färska örtblad och små kvistar, till exempel dill, körvel, oregano, salvia Tillbehör: • 2 kippe sparris Potatisgratäng: • 1 kg potatis • 1 stor gul lök • 2 vitlöksklyftor • 4 dl vispgrädde • salt, peppar • 1 dl riven ost * Hoisinsås är en asiatisk tjockflytande, mild sojabönsås. Nuförtiden bör du hitta den i dom flesta av våra vanliga livsmedelsbutiker. * Muscovadoråsocker är ett fuktigt och finkornigt rörsocker som har sitt ursprung på Mauritius. Muscovadosockret utvinns ur sockerrör. Sockret har behandlats så lite som möjligt för att aromen och färgen ska bevaras. Det ljusa sockret påminner lite om smörkola och det mörka har ett drag av lakrits.	kall. Potatisgratängen: 1. Sätt ugnen på 200°C. 2. Hacka löken och stekt den mjuk i stekpanna med smör. 3. Skala och skiva potatisen. Fördela ut ett lager potatis i gratängformen, krydda med salt och peppar, strösslå ut ett lager lök ovanpå. Varva hela vägen upp och avsluta med potatis överst. 4. Vispa ihop grädde med pressad vitlök och salt och peppar. Häll stanningen över potatisen och grädda sedan i mitten av ugnen i cirka 40-45 minuter. Tag ut potatisgratängen och strösslå över ost. Hög till 225° och låt gå i ugnen ytterligare en stund till osten smält och fått fin färg. Sparrisen: 1. Skär bort den nedersta "träiga" delen av sparrisen. 2. Koka upp saltat vatten i en vid kastrull eller traktörpanna, lägg i sparrisen och låt sjuda i 5-10 minuter beroende på tjocklek. Koka inte för länge! Sparrisen ska var spänstig och krispig.
---	---