



Krispig fläsksida med äppelkål och cidersky



Fläsksida

6 kg	fläsksida m svål
2-3 l	ljus lageröl
10 cm	ingefära, skivad
10 klyftor	vitlök, krossade
3	gul lök, klyftad
	salt
	vitpepparkorn

Lägg sidan med svålen nedåt i ett bleck, nagga köttssidan lite med en kniv.

Slå på öl samt lägg ingefära, vitlök och lök runt om, krydda med lite salt och grovmalda vitpepparkorn.

Täck med aluminiumfolie och sätt in i ugn på 125°C i 3-4 timmar, köttet ska nästan falla isär när det är klart.

Sila av buljong och spara till sky, lägg fläsksidan i press under natten med svålsida nedåt.

Ta upp sidan och skär önskade portionsbitar (ca 150-200 g/port), snitta svålsidan om ni önskar.

Vid servering, lägg portionsbitarna av fläsksidan med svålen uppåt och sätt in i salamander på halv värme.

Låt gå tills svålen "krispat" till sig och sidan är varm rakt igenom, alt sätt in i ugn m grillelement på 225°C).

Tillbehör

Äppelkål

50 g	Smör
8 klyftor	Vitlök, hackad
4	Äpple, tärnad
2 kg	Surkål, avrunnen
3 dl	Äppelmust
Salt	
Peppar	
Persilja, strimlad	



Hetta upp en panna med smör och stek vitlöken gyllenbrun.
Tillsätt sen äpple och surkål, stek under omrörning i 2-3 minuter.
Slå på must och låt det koka in i kålen, smaka av med salt och peppar, vänd i persilja innan servering.

Cidersky

3 dl	torr cider
1 ½ l	sky från sidan som bakats i ugn
1 dl	japansk soja
	salt
	peppar
	smör

Koka upp cider i en kastrull och sila sen i skyn från fläksidan.
Koka upp och sjud i ngr minuter, smaka av med soja, salt och peppar, avsluta med en klick smör.

Potatispuré m rostad lök

5 kg	potatis – mjölig
ca 1 l	gräddmjölk
100 g	smör
1 dl	socker
	salt
	vitpeppar
	rostad lök

Skala och koka potatisen klar i saltat vatten.
Värm på gräddmjölk med smör.
Slå av vatten från potatis och låt ånga av i ngn minut.
Pressa potatisen och vispa i gräddmjölken med socker så purén blir luftig och smaka av med socker och vitpeppar.
Portionera upp i serveringsskålar och toppa med rostad lök.