



Svensk Rapsgris.

GRISEN ALLA TALAR OM!

RECEPT!



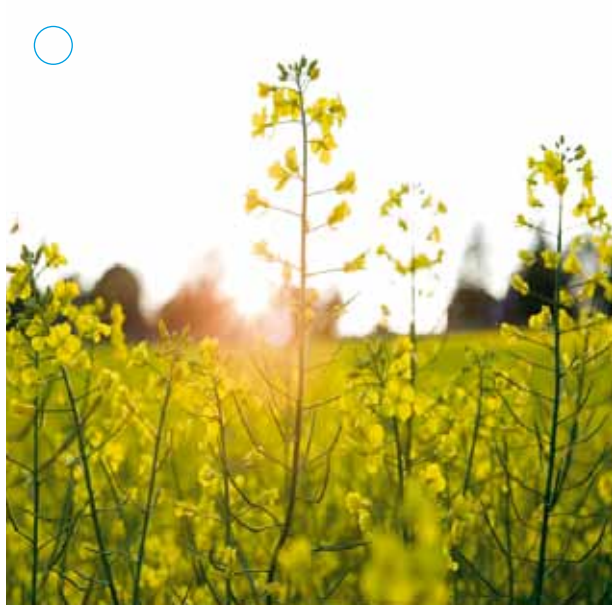
VÅR STÖRSTA NYHET KOMMER FRÅN RAPSEN

Svensk Rapsgris är vår senaste nyhet i kött- och charkdisken och har snabbt blivit en favorit bland både proffskockar och hemmakockar.

På ett antal utvalda svenska gårdar har vi på Scan tillsammans med bönderna valt att ge våra grisar kallpressad, svensk rapsolja i deras foder. Resultatet har blivit ett fläskkött som är både saftigare, godare och smakrikare än någonsin tidigare.

I den här lilla foldern bjuder vi på sju smakfulla rätter, alla med nyheten Svensk Rapsgris som huvudingrediens.

Hoppas att det smakar!





RAPSGRIS BACON- OCH LÖKPAJ MED SPENATSALLAD

4–6 PERSONER

2 paket Scan Rapsgris Bacon
4 msk smör
2 lökar, klyftade
4 potatisar, tunt klyftade
salt och peppar
1 rulle smördeg
6 kvistar färsk timjan
1½ dl mjöl
1½ tsk Colemans senapspulver
2 dl mjölk
2 ägg, uppvispade

Sätt ugnen på 200°. Hetta upp en stekpanna och stek baconskivorna. Lyft ur och lägg på hushållspapper. Stek sedan lök och potatis gyllenbruna i lite extra smör. Smaka av med salt och peppar. Rulla ut smördegen i en ugnsfast form. Lägg i bacon, lök

och potatis. Toppa med timjankvistarna. Grädda i ugn i 10 min. Vispa ihop mjöl, senapspulver, mjölk och ägg. Smaka av med salt och peppar. Ta ut formen och slå på äggmassan. Sänk värmen till 175° och grädda i ytterligare 35–40 min. Servera med spenatsallad.

SPENATSALLAD

1 påse babyspenat
½ rödlök, tunt skivad
½ dl valnötter, rostade
olja
vinäger
salt och peppar

Vänd ihop spenat, lök och valnötter. Servera med olja och vinäger. Krydda med salt och peppar.

VÄSTERBOTTENS- OCH TOMAT- BAKADE RAPSGRISKÖTTBULLAR

4–6 PERSONER

1 paket Scan Rapsgris Köttbullar
2 msk olja
1 paket Scan Rapsgris Bacon
1 klyfta vitlök, hackad
1 lök, tunt skivad
½ huvud fänkål, tunt skivad
1 dl vitt vin
1 paket krossade tomater
socker, salt och peppar
50 g Västerbottenost, riven

Sätt ugnen på 200°. Lägg köttbullarna i en ugnsfast form. Hetta upp oljan i en kastrull. Grovstrimla baconskivorna och fräs krispiga. Tillsätt vitlök, lök och fänkål. Bryn i någon minut. Slå på vitt vin och tomatkross. Koka upp och sjud i 4–5 min. Smaka av med socker, salt och peppar. Slå tomatsåsen över köttbullarna, blanda runt och strö över med ost. Grädda i ugn i 20–25 min. Servera gärna med kokt potatis och lite grönsallad.





RAPSGRISKORV MED VITA BÖNOR OCH BACONSTRIMLOR

4–6 PERSONER

ca 750 g Scan Rapsgris Wienerkorv ev Scan Rapsgris Falukorv

1 msk olja

½ paket Scan Rapsgris Bacon

1 klyfta vitlök, hackad

1 gul lök, hackad

1 morot, slantad

1 stjälk selleri, skivad

1 burk körsbärstomater

1 burk stora vita bönor

½ citron, saft och skal

1 kvist rosmarin, plockad

1 lagerblad

salt och peppar

4 ägg, stekta

Hetta upp olja i en kastrull och stek baconstrimlorna lätt. Tillsätt vitlök, lök, morot och selleri. Låt fräsa i 2–3 min. Vänd i tomater och bönor samt pressad citron, citronskal, rosmarin och lagerblad. Låt koka upp och sjud i några minuter. Späd ev med vatten. Tillred korvarna enligt tillagningsanvisningar och smaka av bönorna med salt och peppar. Servera direkt med stekta ägg och lite bröd vid sidan om.

HELSTEKT GREMOLATAFILÉ MED TOMATRISOTTO

4–6 PERSONER

800 g Scan Rapsgris Fläskfilé
2 msk olivolja
2 klyftor vitlök, fint rivna
1 dl persilja, hackad
1 citron, rivet skal
salt och peppar

Sätt ugnen på 150°. Bryn filén runt om. Sätt in i ugnen och stek till en inntemperatur på 67–68°. Ta ut filén och låt den vila i 5 min inrullad i smörpapper. Blanda ihop olja, vitlök, persilja och citronskal. Smaka av med salt och peppar och gnugga in örtblandningen runt om filén. Skär upp filén och servera med tomatrisotto.

TOMATRISOTTO

2 msk olja
1 rödlök, fint hackad
3 dl avorioris
3 dl tomatjuice
5–6 dl buljong, valfri
4 tomater i olika färger,
urkärnade och strimlade
100 g smakrik ost, riven
salt och peppar

Hetta upp en kastrull med olja och fräs löken mjuk. Slå på ris och stek i 2–3 min. Slå på tomatjuicen och lite av buljongen. Låt sjuda och fyll på med mer buljong tills riset känns klart. Det tar ca 15–20 min. Vänd i tomatstrimlor och ost. Smaka av med salt och peppar.





HELSTEKT ÖRTKARRÉ MED FÄNKÅL- OCH ÄPPELSALLAD

4–6 PERSONER

1 kg Scan Rapsgris Fläskkarré
2–3 msk olivolja
1 msk flingsalt
några örtekvistar, timjan och oregano
salt och svartpeppar

Sätt ugnen på 225°. Gnugga in karrén i olja och krydda sedan med salt, grovt repade örtekvistar och svartpeppar. Sätt in karrén i ugnen i ca 10 min. Sänk sedan värmen till 150°. Stek karrén till en innertemperatur på 67–68°, ta ut och låt vila i 5–10 min inrullad i smörpapper. Skär upp fläskkarrén i önskad tjocklek och servera med fänkål- och äppelsallad.

FÄNKÅL- OCH ÄPPELSALLAD

1 fänkål, tunt skivad
1 äpple, tunt skivat
1 rödlök, tunt skivad
1 huvud romansallad, strimlad
1 dl mynta, hackad
1–2 msk olivolja
½–1 citron, saft
salt och peppar

Börja med att lägga fänkål, äpple och lök i isvatten i ca 20 min. Slå av vattnet och blanda med romansallad och mynta. Smaka av med olja, citronsaft, salt och peppar. Servera direkt.

PULLED PORK

4 PERSONER

½ kg Scan Rapsgris karré/
urbenat lägg
2 msk BBQ-dry rub
½ dl Hoisinsås
½ dl sötsur sås
salt

Gnugga in spicemixen i karrén.
Låt ligga i rumstemperatur i
1 timme. Lägg karrén/lägg i en
gryta och sätt på locket, sätt in i
ugn på 100° i 7–8 timmar. Ta ut
och låt svalna lite. Repa karrén
trådig med gafflar eller med
händerna. Blanda med Hoisin-
sås, sötsur sås och salt. Låt vila i
vakuumpåse över natten. Lägg ut
på plåt och rosta i ugn på 225° i
10–15 min, rör om då och då.
Ta ut och servera med tillbehör,
gärna i bröd.

SÖTSUR SÅS

1 dl passerad tomat
1 dl vatten
1 dl vinäger
½ msk honung
½ msk smör
1 tsk salt
svartpeppar

Lägg alla ingredienser i en kastrull
och koka upp, sjud i 15–20 min
och smaka av med salt och peppar.
Låt svalna och använd i tillagningen
av Pulled pork.

INLAGD RÖDLÖK

1 rödlök, tunt klyftad
½ dl ättika
½ dl socker

Blanda ättika, socker och vatten
tills sockret löst sig. Lägg i löken.
Marinera i 1 timme.





VITLÖK- OCH ROSMARINSTEKT KOTLETT MED TILLBEHÖR

4 PERSONER

4 tjocka Scan Rapsgris
fläskkotletter med ben
4 klyftor vitlök, krossad
2 kvistar rosmarin, repade
2 msk olivolja
salt och svartpeppar

Gnugga in kotletterna med vitlök och rosmarin. Ringla lite olja på och låt dra i 10 min. Hetta upp en panna och bryn kotletterna gyllenbruna på båda sidorna. Salta och peppra. Lägg över på plåt och tillaga i ugn på 150°, kärntemp 65°. Ta ut kotletterna och låt dem vila i några minuter. Servera gärna med pressgurka, gräddsås, pommis och ingefärsinlagd cocktailtomat.

INGEFÄRSINLAGD COCKTAILTOMAT

½ dl ättika
½ dl socker
1 dl vatten
1 bit syltad ingefära
200 g cocktailtomater, gärna olika

Koka upp ättika, socker och vatten. Lägg sköljda tomater och den syltade ingefäran i en bunke. Slå över den varma ättikslagen och låt det svalna. Låt stå med lock i kyl, gärna 1–2 dagar innan den används.

ALLT FRÅN BACON TILL FLÄSKKARRÉ



Kotlett, bit



Fläskfilé



Källarrökt bog



Köttbullar



Kassler



Kotlett, skivad



Bacon



Karré, bit



Karré, skivad



Grytbitar



Skinkstek



Schnitzel av bog



Wienerkorv



Revben



Falukorv



Leverpastej

