

Recept | SAMARBETE MED STOLT MAT I SÖRMLAND



Kalven styckas i portionsbitar och får ett osttäckte över varje skiva.

FOTO: PRIVAT

**STOLT
MAT**
I SÖRMLAND

Stolt mat i Sörmland vill informera, inspirera och aktivera alla som ser mat som en viktig utvecklingskraft för länet. Läs mer på stoltmatisormland.se

Tryffel- och parmesangratinerad kalv

med jordärtskocka och grönkål

4 personer
Kalventrecote ca 600 g
Parmesan rivin 100 g
Panko (japanskt ströbröd) 100g
Smör 200 g
Tryffel (rivin) 20 g
Tryffelolja några droppar
Jordärtskockor (skalade) 12 st
Brynt smör 1 dl
Grönkål 1 påse

Gör så här: cirkulera kalven i cirkulator på 54 grader i ca 3 timmar, låt kallna. Mixa ihop panko, parmesan och smör, smaka av med tryffel. Låt kallna.

Vänd jordärtskockorna i det brynta smöret, krydda med salt, peppar och en gnutta socker. Rosta dem i 200 grader ca 15 minuter tills de blivit mjuka. Hetta upp en stekpanna, tillsätt lite brynt smör och grönkålen och sautera snabbt. Smaka av med havssalt och peppar. Värm ugnen till 275 grader. Styck kalven i portionsbitar. Bryn skivorna i het panna. Fördela osttäcktet över varje skiva. Gratinera i ugn ca 3-4 min till bra färg. Servera med förslagsvis puré av jordärtskocka eller mandelpotatis och eventuell rödvinsås.



Patrik Reinhammar och kocken Tom Fredriksson äger och driver Trosa matstudio sedan ett år tillbaka.