

## Recept | SAMARBETE MED STOLT MAT I SÖRMLAND



Rotmoset får en härlig färg av morotsjuice. Enkelt att centrifugera själv men finns även färdig att köpa i mataffärer.

FOTO: PRIVAT



Kristofer Winnerhed jobbar till vardags som Köksmästare på Julita Wärdshus. 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](http://stoltmatisormland.se)

# Långbakad fläksida

## med kålrot, senap och sötsyrlig sky

Detta är min variant av rotmos som av morotsjuice blir intensiv i både färg och smak. Det här är en riktig slitvarg på vintermenyerna genom åren. Viktigt är att använda sig av kålrot av god kvalitet och helst ekologisk som tenderar att vara mindre besk. Och snåla inte med smöret! Såsens smak är avhängig hur salt kokskyn blir från fläksidan. Så smaka kokskyn innan du kokar såsen. Är den för salt så använd mindre och gå i med en annan fond i stället.

### Färsk fläksida (gärna från en glad gris)

1 gul lök  
2 dl äpplemust  
3 dl fläsksky  
1 msk dillfrö  
1 msk dill  
2 msk picklade senapsfrön  
Mörk sirap och ättika

1 stor fin ekologisk kålrot  
cirka 5 dl morotsjuice (centrifugera själv eller köp färdig i butiken)  
minst 100g smör

### Fläksida

Avlägsna svälén, salta runtom, lägg i en ugnform täckt med folie och baka i ugnen på 85 grader över natten. Håll av skyn och spara. Kyl ner köttet och skär sedan upp i portionsbitar.

### Sås

Fräs lök och tillsätt must och dillfrön. Koka ner till en tredjedel och tillsätt skyn från fläksidan. Koka ner till halv och sila av. Tillsätt picklade senapsfrön, dill och mer dillfrön. Smaka av med sirap och ättika.

### Kålrotsmos

Skala och koka kålroten i tärningar. Håll av vatten

och lägg kålroten varm i en mixer, tillsätt smör och lite av morotsjuicen. Mixa och tillsätt mer juice tills du har en härlig konsistens. Smaka av med salt och äppelcidervinäger.

### Rå Kålrot

Hyvla lite av kålroten tunt med mandolin och lägg i iskallt vatten.

### Vid servering

Bränn av fläksidorna i ugn på 220 grader tills de fått fin färg. Lägg upp på tallrikar tillsammans med en klick rotmos, garnera med råhyvlat kålrot och gå på med sötsyrlig sås.

Smaklig Spis önskar

### Kristofer Winnerhed

köksmästare på Julita Wärdshus.