

Oppskrift

Svinecarré med bakt fennikel og rosenkål



1

Skjær potetene i tynne skiver, gjerne med en mandolin. Kok opp potetskivene med fløte, melk, salt og pepper i ca. 10 minutter.

2

Fordel potetblanding i 4 smurte ildfaste porsjensformer og strø ost på toppen. Stek i ovnen på 220 °C i 15-20 minutter eller toppen er gyllen.

3

Renskjær og puss beina på svinecarréen. Gni kjøttet med sennep og krydre med salt og pepper. Surr kjøttet sammen med hyssing og fest rosmarin til fettlokket. Brun på alle sider i en varm stekepanne eller på grill.

4

Ha kjøttet i en ildfast form med hvitløkfedd, fennikel delt i båter og rosenkål delt i to. Kok ut stekepannen med 1 dl vann og hell i formen. Stek i ovnen på 130 °C til en kjernetemperatur på 68 °C.

5

La kjøttet hvile og server med fløtegratinerte poteter.

Ingredienser

Gilde Svin carréstykk	1 stk
Dijonsennep	2 ss
Kvister med rosmarin	2 stk
Hvitløksfedd	3 stk
Fennikel	2 stk
Rosenkål	300 g
Salt og pepper	
Fløtegratinerte poteter	
Poteter	600 g
Fløte	3 dl
Helmelk	1 dl