

Oppskrift

Engelsk-inspirert julerett med Gilde Porchetta, bakte epler, rotgrønnsaker, glasert rosenkål, cidersaus og sprø poteter



1

Porchetta

Forvarm ovnen til 120°C. Legg porchettaen på en ovnsrist med skjøten ned. Sett en langpanne under risten. Kok opp vann og hell i langpannen. Etterfyll med vann hvis pannen koker tørr. Stek i 3-4 timer, til kjernetemperaturen er ca. 70°C. Skru opp temperaturen til 220°C og stek videre i 20–30 minutter for å få sprø svor. La hvile i 15–20 minutter før oppskjæring. Bruk kraften som har dryppet ned i langpannen til saus og til å smaksette de bakte eplene.

2

Cidersaus

Skrell og finsnitt sjalottløk, surr løken myk i olje. Tilsett eplecider, reduser til halv mengde. Tilsett kyllingkraft, sennep, fløte og kraft fra ovnspanna. Reduser til ønsket konsistens, smak til med honning, salt og pepper. Kjør sausen glatt med stavmikser, varm opp sausen og visp inn smør rett før servering.

3

Sprøstekte poteter

Skrell og del poteter i store biter. Kok potetene knapt møre i saltet vann.

Hell av vannet, rist potetene i kjelen for å få en ru overflate. Drys over semulegryn og vend så potetene blir jevnt dekket.

Forvarm stekeovnen til 220°C. Sett en stor ildfast form med andefett eller olje i ovnen og la fettene bli glovarmt. Ta ut formen, vend potetene i det varme fettene. Stek i ca. 50 minutter til gyldne og sprø. Vend underveis i steketiden.

4

Bakte rotgrønnsaker

Skrell og del gulrot, pastinakk, persillerot i jevnstore staver. Vend grønnsakene med olivenolje, honning, timian, salt og pepper. Bak i ovn på 200°C i 30-40 minutter.

5

Bakte epler

Lag et lite snitt hele veien rundt midten av hvert eple. Skrell og del sjalottløk i to. Legg epler og løk over i ildfast form. Tilsett eplecidereddik, brunt sukker, salt, pepper, smør og stekesjy fra Porchetta. Vend godt sammen. Stek i ovnen ved ca. 200°C i 20-30 minutter. Øs over eplene noen ganger under steking.

6

Glasert rosenkål

Rens og del store rosenkål i to, la resten være hele. Kok rosenkål knapt møre, ca. 5 minutter. Avkjøl raskt i isvann, la renne godt av. Varm en panne med olje til oljen ryker lett, tilsett rosenkål og valnøtter, stek i ca. 1 minutt, tilsett smør og honning. Skru ned varmen. Tilsett appelsinzest, smak til med salt. La karamellisere i ca. 4 minutter, til gyllent.

7

Servering

Server Porchetta med grønnsaker, bakte epler, glasert rosenkål og varm cidersaus.

Produkter i denne oppskriften

Porchetta Rå ca 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Gilde Porchetta, rå	2,5 kg
Kokende vann	1,5 liter
Cidersaus	
Sjalottløk	150 g
Olje til steking	30 ml
Tørr eplecider	3,5 dl
Kyllingkraft	4 dl
Stekesjy fra Porchetta	3 dl

Cidersaus

Sprøstekte poteter

Bakte rotgrønnsaker

Bakte epler

Glasert rosenkål

Dijonsennep	15 g
Honning	15 g
Fløte	2 dl
Smør til montering	100 g

Sprøstekte poteter

Melne poteter	2,0 kg
Salt til kokevann	20 g
Semulegryn	30 g
Andefett, ev. nøytral olje	150 g

Bakte rotgrønnsaker

Gulrøtter	700 g
Pastinakk	350 g
Persillerot	350 g
Olivenolje	30 ml
Honning	15 g
Timian, grovhakket	15 g

Salt og pepper

Bakte epler

Små epler 900 g

Sjalottløk 300 g

Eplecidereddik 45 ml

Brunt sukker 35 g

Salt og pepper

Stekesjy fra Porchetta 1 dl

Smør 100 g

Glasert rosenkål

Rosenkål 800 g

Nøytral olje 30 ml

Valnøtter 50 g

Smør 60 g

Honning 15 g

Appelsinzest, finrevet 3 g

Salt