

Oppskrift

Gilde Porchetta, sousvidekokt, på ristet landbrød med auberginepuré, fritert salvie og sitronzest



1

Auberginepuré

Stikk små hull i aubergineskinnet. Legg aubergine og hvitløk med skall i en ildfast form og stek på 200°C i ca. 50 minutter. Skrap ut innmaten av aubergine og klem ut hvitløkpuréen fra hvitløkskinnet. Ha over i en blender med olivenolje og kjør til grov puré. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.

2

Stekt salvie

Stek salvieblader gylne og sprø i smør. Legg over på kjøkkenpapir og dryss med flaksalt.

3

Ristet landbrød

Pensle brødsnivene med olivenolje og rist gylne i ovn eller på grill.

4

Til servering

Topp halvparten av skivene raust med ruccola og auberginepuré, legg på tynne skiver porchetta og sprøstekte salvieblader. Riv over litt sitronzest, topp med noen dråper god olivenolje og nykværnet pepper. Smør den andre skiven med pesto og server.

Produkter i denne oppskriften

Porchetta Sousvidekokt ca 2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde Porchetta sousvidekokt 1,0 kg

Auberginepuré

Aubergine 1,0 kg

Hvitløk, hel 1 stk

God olivenolje 2 dl

Sitronsaft 15 ml

Salt og pepper

Stekt salvie

Salvieblader 10 g

Smør 100 g

Flaksalt

Ristet landbrød

Landbrød 20 skiver

Auberginepuré

Stekt salvie

Ristet landbrød

Til servering

Olivenolje

30 ml

Til servering

Ruccula

65 g

Sitronzest

2 g

God basilikumpesto

100 g