

Oppskrift

Birgers svinecarré med røstipotet, persillerot, sort gulrotkrem og demi glace



1

Vakuumer svinecarréen sammen med en marinade laget av appelsinkraft, hvitvin,

eplemost, stjerneanis og hvitløk i 24 timer. Legg posen i sirkulert vann på 63°C i 12 timer. Ta carréen ut av posen og tørk godt av.

Brun den deretter godt i stekepanne eller på grill.

Skjær den opp mellom beina. Da får du fine "koteletter".

2

Røstipotet

Skrell potetene og riv dem grovt med et rivjern. Bruk hendene og klem væske ut av potetene. Tørk godt med kjøkkenpapir. Bland i salt og pepper.

Bruk en 8 cm ring og fyll de revede potetene oppi, og trykk det godt ut. Kakene bør være ca 1,5 cm tykke.

Stek røstikakene i en varm stekepanne med klaret smør.

Snu dem når de blir gylne.

Ha røstipotetene over på et bakepapir og stek videre i stekeovn i ca. 10 minutter.

Dryss over persille før servering.

3

Persillerotkrem

Del persillerot i terninger og kok mørt i melken. Kjør de deretter i blender til ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

4

Sort gulrotkrem

Del gulrøttene i terninger og kok møre.

Kjør de deretter i blender til ønsket konsistens.

5

Demiglace

Finhakk sjalottløk og fres den i litt olje, ha over det brune sukkeret. Ha på rødvin og reduser dette til 1/3. Tilsett så oksekraften og reduser dette igjen til det halve.

Produkter i denne oppskriften

Svin Carre Med Svor



Ingredienser

Svinecarré med marinade

Gilde Svinecarré

Appelsin, saften	2 dl
Hvitvin	1 dl
Eplemost	2 dl
Stjerneanis	0,25 stk
Hvitløksfedd	2 stk

Røstipotet

Poteter	10 stk
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Smør til steking	2 ss
Bladpersille, hakket	1 ss

Persillerotkrem

Persillerot	400 g
Helmelk	0,5 liter
Kyllingbuljongterning	1 stk

Sort gulrotkrem

Sort gulrot	300 g
-------------	-------

Svinecarré med marinade

Røstipotet

Persillerotkrem

Sort gulrotkrem

Demiglace

Vann	0,5 liter
------	-----------

Kyllingbuljongterning 1 stk

Demiglace

Sjalottløk 1 stk

Rødvin	1,5 dl
--------	--------

Brunt sukker 1 ts

Oksekraft	1,5 liter
-----------	-----------