

Plommonspäckad karré med gräddsås



För 6-8 personer

1,2 kg fläskkarré
1 påse katrinplommon, delade
2 mjöliga äpplen
Salt och vitpeppar

Sås:

3 dl sky + vatten
1 msk kalvfond
2½ msk vetemjöl
2 dl grädde
2 tsk kinesisk soja
Salt och vitpeppar

1. Sätt ugnen på 175 grader. Skär fickor i köttet och stick in ungefär hälften av plommonen. Gnid in köttet med salt och peppar och lägg i en ugnssäker form. Stick in en kött-termometer i mitten av köttet och sätt in i ugnens nedre del. Stek tills köttet har en innertemperatur av 80 grader och lägg i äpplen och de övriga plommonen de sista 15 minuterna. Ta ut ur ugnen och låt köttet vila under folie i minst 20 minuter innan det skivas upp.
2. Sila skyn i en kastrull. Tillsätt vatten och fond till det blir ca 3 dl. Red av med mjölet utrört i lite grädde. Koka ett par minuter och tillsätt sedan grädde, soja och kryddor.
3. Servera köttet med kokt potatis, sås, äpplen, plommon och andra kokta grönsaker