

Aprikos- och pinjenötspackad fläskkarré

För 6 personer

2 kg urbenad fläskkarré i hel bit
Smör
2 selleristjälkar, hackade
1 gul lök, hackad
3 msk salvia, hackad
2 msk timjan, hackad
2 skivor dagsgammalt franskbröd
30 gram pinjenötter
10 torkade aprikoser, hackade
Salt och svartpeppar

Rotfrukter efter smak t.ex.

Palsternacka, jordärtskocka, rotselleri

1. Sätt ugnen på 175 grader. Smält en klick smör i en stekpanna och lägg i selleri, lök, 1 msk salvia och 1 msk timjan. Salta, peppra och låt mjukna i 5 minuter.
2. Smula ner brödet i en bunke tillsammans med pinjenötter och aprikoshacket. Häll över lökselleriblandningen, salta, peppra och rör om.
3. Putsa köttet och skär en ficka längs med hela ena sidan. Lägg fyllningen i fickan, nyp ihop den och bind ihop köttet med ett steksnöre.
4. Klappa in utsidan av köttet med resterande örter, salt och peppar.
5. Lägg karrén i en långpanna och stek i ugnen först i en timme, ta ut plåten och lägg i de rotfrukter du vill äta till, salta och peppra, och sätt in långpannan ytterligare en timme i ugnen.
6. Ta ut och låt köttet vila i 20 minuter innan du skär upp det i rejäla skivor. Servera tillsammans med rotfrukterna och en god sås.