

Rimmad fläsklägg med rotmos och syrlig kål

För 6 personer

Fläsklägg

6 rimmade fläsklägg med ben à ca 800 gram eller räkna m. ca 300 gram/ person utan ben
1 gul lök
1 äpple
1 paket frysta lingon (225gr)
2 lagerblad
2 hönsbuljong tärningar

-
1. Sätt ugnen på 150°C.
 2. Lägg ner fläskläggen i en stor kastrull som går att sätta in i ugnen.
 3. Skala löken och äpplet och skär i 4 delar. Lägg ner alla ingredienser i kastrullen med läggen och fyll på vatten så att det täcker köttet.
 4. Ställ in i ugnen i 3-4 timmar. När läggen är färdiga ska de lätt släppa från benen. Skär bort svålen och ta bort köttet från benen och håll varmt i ugnen i ca 100 grader.

Rotmos:

1 kg mjölig potatis
500 gram kålrot
500 gram morötter
4 schalottenlökar
2 vitlöksklyftor
2 dl mjölk
50 gr rumsvarmt smör
Salt och peppar

-
1. Skala kålrot, morötter, lök och vitlök. Skär i bitar och koka i lättsaltat vatten tills kålroten är mjuk.
 2. Skala och koka potatisen i lättsaltat vatten tills den är mjuk.
 3. Mixa kålrot och morötter med smör och mjölk till en slät crème.
 4. pressa i potatisen och krydda med 2 tsk salt och 1 krm peppar.

Syltad kål

¼ vitkål (ca 400 gr)
1,5 dl ättiksprit (12 %)
2 dl socker
3 dl vatten
½ kruka hackad persilja

1. Skär vitkålen i mindre bitar och koka ca 3 minuter i lättsaltat vatten. Hälla av och kyl i kallt vatten.
2. Koka upp ättika, vatten och socker i en kastrull tills sockret löst sig. Häll därefter den varma lagen över kålen.
3. Vid serveringen, blanda i den hackade persiljan

Servera fläskläggen med rotmos, syltad vitkål och rårörda lingon.

