



# Recept

Apelsin och rosmarin-kryddad Vildsvinskarré med jordärtskockor, svartrötter och vitkål

## FÖR 8-10 PERSONER

*1500 g vildsvinskarré  
1 knippe försk rosmarin  
10 pressade vitlöksklyftor  
rivet skal från 3 apelsiner  
salt och peppar*

### GRÖNSAKSBLANDNING OCH SÅS:

*4 dl kalvbuljong  
5 dl färskpressad apelsinjuice  
300 g vitkål skuren i små fyrkanter  
300 g svartrötter skalade och skurna i stavar  
2 msk smör att fräsa kålen och svartrötterna i  
300 g jordärtskockor skalade och skivade  
2 st sjärnanis  
salt och peppar  
rivet skal från 2 apelsiner  
100g osaltat smör  
3 msk finhackad persilja*



# Recept

Apelsin och rosmarin-kryddad Vildsvinskarré med jordärtskockor, svartrötter och vitkål

## TILLAGNING:

1. Riv skalen på apelsinerna och pressa ur juicen från frukten.
2. Smöra 2 st smörpapper.
3. Dela karrén längs med mitten. Gnid in karréerna i vitlök och skalet från de tre apelsinerna.
4. Krydda med salt och peppar. Lägg karréerna på vars ett smörat smörpapper och lägg dit ett par rosmarinkvistar.
5. Vik ihop paketen och lägg in i ugnen på 200° C. Låt steka i 10 minuter. Sänk ugnen till 175° C och låt steka vidare i ytterligare 15 minuter.
6. Tag ur köttet och låt det vila i 15 minuter.

## UNDER TIDEN KARRÈN STEKER OCH VILAR:

1. Grönsaksblandningen-> Fräs vitkålen och svartrötterna i ca 2 msk smör utan att de tar färg. Häll på kalvbuljongen och apelsinjuicen, rivet skal från 2 apelsiner samt 2 st stjärn anisar. Låt sjuda en stund och tillsätt därefter jordärtskockorna. Låt sjuda ytterligare en kort stund tills att grönsakerna är mjuka.
2. Såsen-> Sila över buljongen i en ny kastrull och koka ihop till god smak. Klicka i ett par msk smör under kraftig vispning och smaka av med salt och peppar.
3. Tag bort stjärnanisen ur grönsaksblandningen och tillsätt 3 msk finhackad bladpersilja.
4. Skär upp karrén i lagom tjocka skivor och slå över lite av den goda såsen. Avsluta med att lägga upp ett par skivor av karrén.