



ØL- OG SENNEPSBRAISERET KALKUNCUVETTE MED RISTET GRØNKÅL OG ÆBLER, 8-10 PERSOENR

DET SKAL DU BRUGE

Til kalkuncuvetten:

- 1 kalkuncuvette, ca. 800g
- 1 mørk, øl 0,5l
- 200g grov sennep
- 2 kviste timian
- 1 kvist rosmarin
- 10 peberkorn
- 2 fed knuste hvidløg
- Salt
- 5 æbler
- 0,5dl sukker
- 0,5dl æbleeddike

Til grønkålssalaten:

- 1 spidskål
- 1 pose grønkål, 500g
- 1/4 hvidkål
- 100g rosiner
- 100g solsikkekerner
- Salt og peber

SÅDAN SKAL DU GØRE

- Gnid kødet grundigt ind i 15-20g salt og den grove sennep.
- Vask krydderurterne, hak dem groft og gnid dem rundt om kødet. Rist peberkornene af og knus dem i en morter og tilføj til kødet.
- Læg kødet i fad eller i en grysepose og hæld øl på. Stil derefter på køl i minimum otte timer.
- Kom derefter kødet i et ildfast fad med låg på i en ovn på 160 grader i et par timer. Vend gerne kødet engang imellem.
- Når kødet er mørt, hældes lagen over i en gryde og jævnes med lidt maizena.

Med æblerne:

- Æblerne snittes i halvstore både og vendes med lidt olie.
- Derfter steges de på en hed pande indtil de karamelliserer. Herefter vendes de forsigtigt rundt. Processen gentages.
- Drys sukker på som skal have lov til at karamellisere lidt, inden eddiken hældes på. Det hele bruser op og svinges rundt et par gange, ind til sukker/eddike-blandingen er reduceret ind. Sæt til side og brug som tilbehør til kødet sammen med kålsalaten.

Med kålsalaten:

- Spidskål og hvidkål snittes groft, og grønkålen plukkes.
- Det hele skylles og dryppes af. Hvidkål og spidskål sauteseres på en pande ved jævn varme, ind til det langsomt tager farve og falder sammen. Tilsæt solsikkekerner og rist dem med. Til sidst tilsættes rosiner og grønkål, og det hele vendes sammen og anrettes.