



Pernilla tipsar:

Pernilla tipsar : Påskrulle

1. Veckans kött detalj: Saltrulle.

En detalj som jag tycker är lite bortglömd och jättegod. Det är lite mer struktur än filé och det här receptet går att göra dagen innan man ska äta.

2. Ingredienser: Räcker till 6 personer som buffémat

Saltrulle (den jag använde vägde strax under 400 g)

Kryddblandning:

1 tsk pepparmix, hade färdig pepparmix från Santa maria i skåpet

1 msk torkad dragon

1 msk malen paprika

1 tsk socker

1.5 tsk salt

1 krossad vitlöksklyfta

Lag som köttet ska bakas med:

2 dl påskmust

2 msk äppelcidervinäger

3. Tillvägagångssätt: ugn 150 grader

Blanda kryddblandningen med en gaffel på ett bakplåtspapper (se bild 1) och rulla saltrullen i.

- Stek i lite olja tills den fått färg runt om (se bild 3). Lyft ur köttet och lägg i en gryta med påskmusten samt vinägern. Håll 2 dl vatten i stekpannan som blandar upp sig med kryddorna. Den goda blandningen är full av smaker och hålls sedan över saltrullen i grytan. Sätt på lock och in i ugnen (150 g) tills innetemp 70 grader. I min ugn tog det 30 min.

- Lyft ur rullen och lägg i en låda, håll "stek/gryt-juicen" i en separat låda (se bild 4). På så sätt så fortsätter inte köttet att tillagas i efterhand. När allt är svalt så håll över "stekjuicen" på köttet och in i kyl till dagen efter.

4. Tips på servering / tillbehör:

Skiva tunt och servera på ett fat (se bild 5). Jag hyvlade rabarber som dekoration (rabarber blev supergod i restfesten)

Varför inte testa den goda lagen som köttet kokat i som salladsdressing!?

Köttet passar perfekt som ett buffétillbehör på vårens festligheter, lika god till potatissallad som pastasallad.

5. Restfest:

Jag tog vätskan som köttet låg i och kokade upp med 2 dl matlagingsgrädde, smakade av med lite mer salt. Sen strimlade jag köttet och lät koka med några minuter. Serverades med potatismos och ärter, vilket 1.5-åringen i huset älskade 😊 bild 6

