



Salsa verde-marinerad krossad färskpotatis med oliver

⌚ 30 MIN

Nykokt färskpotatis krossas med gaffel och får smak av örter och oliver.

6 pers

- 1 kilo färskpotatis
- 1 kruka bladpersilja
- 1 kruka koriander
- 1 burk kapers (80 g)
- 2 dl olivmix utan kärnor
- 1 dl olivolja
- 3 msk pressad citron
- 1 msk dijonsenap
- 1 tsk flingsalt
- 1 rödlök

Gärning

- bladpersilja

Gör så här

1. Skrubba potatisen väl. Koka den mjuk i saltat vatten. Håll bort vattnet och låt potatisen ånga av.
2. Repa och finhacka örterna. Låt kapersen rinna av. Lägg kapers, oliver, olja, citronsaft och senap i en matberedare och mixa till en grov röra. Rör i örterna.
3. Krossa potatisen grovt med en gaffel på ett uppläggningsfat.
4. Strö flingsalt över potatissalladen. Ringla hälften av dressingen över potatisen. Spara resten till servering.
5. Skala och finstrimla löken. Strö löken över potatisen och garnera med bladpersilja. Servera med resterande dressing. 





Dubbelmarinerad fläskfilé – gott som kallskuret

★★★★★ 12 📄 12

🍽️ 8 portioner • ⌚ 75 min • Kött

Fläskfilé blir riktigt saftig och smakrik när man marinerar den både före och efter tillagning. Perfekt att servera som kallskuret.

Notera: Låt marinera några timmar per marinad, gärna över natten.

Ingredienser

- 800 g fläskfilé
- smör till stekning

Marinad 1

- 2 pressade vitlöksklyftor
- ½ dl vatten
- 1½ dl vitt vin
- 1 dl olivolja
- 2 tsk torkad timjan

Marinad 2

- 1 färsk röd chilifrukt, urkärnad
- 1 vitlöksklyfta
- 2 msk kinesisk kinesisk soja
- 2 msk balsamvinäger
- 1 dl olivolja
- ½ rödlök, finhackad
- 1 dl finhackad persilja

Servering

- 1 nypa flingsalt

Gör så här

1. Marinad 1: Blanda vitlök, vatten, vin, olivolja och timjan i dubbla plastpåsar.
2. Putsa fläskfilén och lägg i marinaden. Förslut påsarna och låt köttet marinera några tim, gärna över natten. Vänd några gånger. Ta upp köttet och torka av det. Kasta bort marinaden.
3. Bryn köttet i smör i stekpanna. Lägg det i en ugnform. Stick in en termometer i köttets tjockaste del. Efterstek i ugn på 150° tills köttet har en innertemperatur på 70°, ca 25 min. Ta ut och låt köttet svalna en aning.
4. Marinad 2: Hacka chilin. Blanda chili, pressad vitlök, soja, balsamvinäger, olja, rödlök och persilja. Lägg marinaden i dubbla plastpåsar. Lägg i köttet och låt det marinera i kyl i några tim, gärna längre. Vänd köttet några gånger under tiden.
5. Servering: Ta upp köttet ur marinaden. Skär köttet i tunna skivor och lägg upp det på ett serveringsfat. Ringla marinaden som är kvar i påsen över köttet. Strö över lite flingsalt och peppar. Lägg upp salladsbladen runt köttet. Halvera tomaterna och lägg dem vid sidan av köttet. Häll lite olivolja över tomaterna. Garnera med timjan.

Vad tyckte du?

★★★★★ 12