

Einerøkt kjelår med foccacia, erterpurré, syltet rødløk og tyttebærrømme



Du trenger

- Einerøkt kjelår, geitlår eller lammelår i tynne skiver (70 gram/person)
- Foccacia
- Syltet rødløk
- Erter, frosne (125 gram/person)
- Tyttebærrømme

7 dl	vann , ca. 20 grader
25 g	fersk gjær eller 1/2 pakke tørrgjær
1 ss	honning
1 ts	salt
950 g	hvetemel
	olivenolje
	maldonsalt

Stor langpanne. Stek foccaciaen på 225 grader i 20-25 minutter. Avkjøl på rist. (Trines Matblogg)

4	rødløk
1 dl	Eplecidereddik
2 dl	Sukker
3 dl	Vann
5 skiver	Fersk ingefær
1	Sitron, skallet
½ ts	Salt
½ ts	Pepper

Kok opp vann, eddik, sukker, strimler av sitronskall og ingefær. Tilsett litt salt og pepper. Kutt rødløk i skiver. Skru av varmen og legg rødløken i laken. La det kjøle seg ned, eller legg rødløken i et glass og hell laken over. Holdbar flere uker i kjøleskap. (Jenny Skavlan).

800 g	Erter, frosne
1 dl	Fløte
1 ss	Smør
1 ts	Salt
1 ts	Sukker
½ ts	Pepper

Ertepuré: kok opp lettsaltet vann og ha i 1 pose erter. La koke 2 min, og hell av vannet. Ha i fløte, smør, salt, sukker og pepper, og la fløten få et oppkok. Kjør alt med stavmikser. Ha i litt mer fløte om du vil ha en løsere konsistens.

250 g	Gresk/Tyrkisk youghurt
50 g	Tyttebærsyltetøy

Vendes lett sammen. Gir en tykk og fyldig dressing.