

Sprødt brystflæsk, bønner & fondantkartofler

Samlet tid **270 min.** 60 min. Arbejdstid **210 min.** Tilberedningstid **720 min.** ventetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Svinebryst:

2 kg	svinebryst (svineslag, kogeflæsk)
50 g	salt
1 liter	hønsebouillon
100 ml	<u>Kikkoman naturligt brygget tamari glutenfri sojasauce</u>
500 g	skalotteløg, fintskårne
20 g	hvidløg, skrællet
15 g	majsstivelse
100 ml	sødmælk

Salat:

300 g	stangbønner, klargjorte
300 g	voksbonner, klargjorte
300 g	hestebønner, på dåse (vægt uden væde)
100 g	rødløg i tynde skiver
300 g	pærer, i fine skiver
120 ml	olivenolie
80 ml	hvid balsamicoeddike
60 g	fuldkornssennep
60 g	honning
	Salt
	Peber
5 g	sommersar, vasket og plukket

Kartofler:

800 g	nye kartofler, halverede
100 g	smør, blødt
500 ml	grøntsagsbouillon
20 g	hvidløg, skrællet
20 g	timian
	Groft salt

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Rids sværen i et krydsmønster med 5 mm mellemrum og grib skindet med salt. Stil kødet på køl natten over. Næste dag renses saltet af under rindende vand.

Step 2

Forvarm ovnen til 120 °C. Bland hønsebouillon, Kikkoman glutenfri sojasauce, skalotteløg og hvidløg i en ovnfast kasserolle. Læg svinebrystet i væden med skindet opad, så halvdelen af kødet er dækket af væden. Braiser kødet i ovnen i ca. 3 timer.

Step 3

Kog imens stang- og voksbonnerne i rigeligt saltet vand i 4-5 minutter. Skyl dem i meget koldt vand, og bland med hestebønnerne. Tilsæt løg og pærer, og stil salaten til side.

Step 4

Pisk olivenolie, balsamicoeddike, sennep og honning sammen til en vinaigrette, og smag rundhåndet til med salt og peber. Hæld dressingen over bønsalaten, og bland det hele godt sammen. Rør sommersar i salaten inden servering.

Step 5

Til kartoflerne pensles en stor stegepande med smør. Læg de små kartofler med den skårne side nedad. Tilsæt grøntsagsbouillon, hvidløg og timian. Tilbered dem ved lav varme i 25 minutter, indtil

boullonen er fordampet og kartoflerne langsomt bliver gyldenbrune. Smag til med groft salt.

Step 6

Fjern svinekødet fra væden og lad det køle af. Purér væden og sigt den gennem en fintmasket si. Bland majsstivelse med en smule vand, og brug det til at tykne saucen med. Tilsæt mælk, og skum saucen med en stavblender. Portionsanret kødet, og grill det under en salamander med en smule sauce, indtil det er sprødt.

Step 7

Server det sprøde brystflæsk med saucen, bønnesalat og kartofler og pynt med friske krydderurter.