



Plommonspäckad fläskkarré

Ingredienser

1,5 kg	benfri fläskkarré
12 st	kärnfria plommon
	salt och peppar
1 tsk	malen ingefära
6 st	små äpplen
Sås:	
7 dl	sky plus
0,5 dl	vatten
1 st	köttbuljongtärning
3 msk	vetemjöl
2 dl	matlagingsgrädde

Till servering:

kokt potatis
äppelmos
gelé
inlagd gurka

Tillagning

Hederlig och gammaldags mat. Gör gärna lite extra.

1. Skär små snitt, cirka 1 1/2-2 cm djupa lite här och var över karrén. Halvera plommonen och stoppa in dem i hålen. Salta, peppra och strö över ingefäran.
2. Stick in en termometer i den jockaste delen av karrén. Lägg en i en ugnsfast form och sätt n den i nedre delen av ugnen på 175 grader. Stek tills termometern visar 83-85 grader. Det tar cirka 1 1/2-2 timmar. Låt äpplena steka med den sista halvtimmen. Skär ett kryss i dem och lägg dem runt steken.
3. Ta ut steken och låt den vila i cirka 10 minuter. Linda eventuellt in den lätt i foliepapper.
4. Vispa ur formen med vattnet och mät upp skyn. Lägg den i en kastrull. Tillsätt en buljongtärning och låt koka upp under vispning. Rör ut mjölet i lite vatten. Vispa ner redningen och låt koka i 2-3 minuter. Tillsätt grädden och smaka av med salt och peppar.
5. Skär steken i skivor och servera med sås, potatis, äpplen och äppelmos, gelé och inlagd gurka.