

Recept 15. Gardienne med tre sorters kött

Ingredienser för 8 personer:

1.8 kg benfritt fläsk, -lamm, - och nötkött i grytbitar
2-4 gula lökar
14 potatisar, skurna i halvor och sedan i grova skivor
6 skalade vitlöksklyftor
Apelsinskalsremsor av 2 apelsiner
8 msk olivolja
3 msk Timjan
Svartpepper
Salt
1 flaska torrt vitt vin
3 lagerblad
Svarta oliver. Antal efter tycke.
2 knippen persilja. Finklippt.

Börja med att skära köttbitarna i storlek som till Kalops. Strö Timjan, Salt och Peppar däröver. Värm sedan hälften av olivoljan i en tjockbottnad gryta och bryn allt kött i 5 minuter tillsammans med häften av apelsinskalen. Lagg sedan köttet i en skål bredvid. Vispa ut grytan med hälften av vinet och håll över köttet.

Värm resten av olivoljan i grytan. Lagg i lök, potatis, vitlök, apelsinskal och lagerblad. Stek blandningen i 5 minuter. Tillsätt köttet och skyn. Låt koka i ca 40 minuter. Håll på mer vin eftersom och krydda lite till strax före servering.

Man kan också sätta in grytan i ugnen i 200 grader i 40 minuter.

Ta bort lagerblad och apelsinskal. Fem minuter innan rätten bärs till bordet tillsätts oliverna. I sista stund garnera med persilja.

Till denna rätt passar en sallad med lite örtdressing, grönsallad, tomat och gurka.

Gott till är exempelvis ett tungt rött vin.

Bjudningsförslag: Detta är en jättebra sommarmiddag, som kan tillberedas dagen före. Den är som många andra rätter som kommer från gränstrakterna mellan Tyskland och Frankrike faktiskt kanske nästan bäst när den värms upp dagen därpå.

*Före denna rätt, en varm sommardag, passar det bra med ett kallt gott vitt vin,
Lite selleristavar, gurkstavar, morrotsstavar dippade i en örtsås av ngt slag
Som tilltugg.*