

Grillad Iberico-kotlett med rostad potatis, mojo-rojo och semitorkade tomater



För många ligger Italien varmt om hjärtat man ska aldrig underskatta landet i väst som bjuder på ofattbart bra smaker. Ibericogris är den gris som bland annat gett oss den berömda skinkan Pata negra och är grisens Rolls Royce. Att äta en vanlig fläskkotlett är inte i jämförelse med att äta kotlett från en Ibericogris. Den höga fettman och marmorade köttet gör att smaken blir magisk och mörheten blir något helt annat. Ibericogris hittar du kanske inte på Ica, men smit förbi din närmaste saluhall så lär de garantera ha den där. Om inte så kan du laga rätten med vanlig svensk gris också men var då noga med kvaliteten och köp den gärna över disk.

Så här gör du:

1. Dela körsbärstomaterna på hälften och lägg i en ugnsfast form på bakplåtspapper. Hacka 2st schalottenlök och 1 stor vitlöksklyfta och blanda med tomaterna. Ringla på lite olja och lite salt och blanda runt. Kör i ugnen på 100C i ca 2-3 timmar minst. Detta kan förberedas långt i förväg. När de torkat upp lite tar du ut dem och sparar till servering.
2. Koka potatisen tills den är klar i rejält saltat vatten. Häll av och låt ånga av lite. Dela potatisen i lite mindre bitar eller krossa den med handen lite. Lägg potatisen i en ugnsfast form och häll på rikligt med olja. Rosta i ugnen på 200C tills gyllene och fräsiga. Tar ca 40 min till 1 timme.
3. Ta ut kärnhuset ur kvisttomaterna och spara köttet. Lägg tomaterna, paprikan, ½ vitlöksklyfta, 1 schalottenlök, rödvinvinäger och chili i en mixer och mixa några sekunder. Blöt brödet med vatten och krama ur vätskan. Tillsätt brödet och olivolja och mixa igen. Smaka av med salt.
4. Gnid in kotletterna i lite olja och salt och grilla i grillpanna eller stek som vanligt till innetemperaturen på 60.

Blanda salladen med tomaterna och löken, ringla över såsen över potatisen och servera köttet på toppen. En festrätt du sent kommer glömma!

Ingredienser | Receptet är för två personer.

600 gr Iberico-kotlett med ben eller vanlig fläskkotlett av bra kvalitet
6-10 st delicatesspotatisar
2 nävar rucola eller machésallad
1,5 vitlöksklyftor
3 st stora schalottenlökar
1 förpackning söta körsbärstomater

2 st kvisttomater
4 st "filéer" paprika i olja på burk (helst grillad om det finns)
2 skivor rostbröd
½ röd chili
½ dl olivolja
1 msk rödvinvinäger

Markus tipsar!

Potatisen är min favorit också. Genom att koka potatisen först och sedan rosta den får du en krämig insida med en krispig utsida. Ofattbart god och enkel rätt som du bara måste laga. Det mesta går att förbereda under dagen och sköter sig själv i ugnen så luta dig tillbaka så har du middagen serverad med minimal energiåtgång.

Dryckestips!

Till detta dricker jag såklart spanskt också. En Hacienda López de Haro, Rioja med nummer 79340 på systemblaget. Perfekt vin som lyfter smakerna perfekt. Som alkoholfritt alternativ skulle jag dricka en ljus lager. Hettan i såsen och den fantastiska grisen mår alldeles utmärkt tillsammans med en kall alkoholfri öl.

LYCKA TILL & SMAKLIG SPIS!