

Recept på Klas Lindbergs mat från Grisföretagardagen

Fläsksylta

Idén med en god sylta är att få en riktigt fyllig smak och perfekt konsisten. Kokt rimmad fläsklägg, kokt orimmat fläsklägg och varmrökt sida är bra. Koka allt riktigt mörkt och plocka det sedan i bitar.

Tricket med att få konsistensen är att man rör köttet med salt, så att det börjar binda ordentligt. Buljongen som man kokat köttet i innehåller gelatin. Reducerar man den ordentligt, så kan man använda den som bindemedel. Man ska dock kolla på den hur den är när den stelnat och se att den verkligen är hård, koka annars ihop den ytterligare. (Var försiktig med sältan från början, den reducerade buljongen brukar vara ganska salt). Smaksättning kan såklart variera, men mjukstekt lök, persilja och senap brukar vara toppen.

Rör ner lite varm buljong och arbeta syltan riktigt ordentligt. Syltan ska se krämig ut utan att vara blöt.

Plasta en terrinform och fyll med sylta, sätt en likadan form ovanpå och pressa i minst 24 timmar i kylan.

Ättiksmayonaise

2 st äggulor

2 msk grov söt senap

2 msk ättika

1 msk senapsfrön, grovt stötta

5 dl olja

socker, salt och svartpeppar

Vispa alla ingredienser utom oljan, tillsätt den droppvis och rör hela tiden. När den börjar bli krämig kan man hålla i snabbare tempo. Smaksätt med lite socker, salt och svartpeppar.