

## Plommonspäckad fläskkarré med hasselbackspotatis, gräddsås och pressgurka

### Fläskkarré

Cirka 1 kg hel fläskkarré  
1 påse katrinplommon  
vitlök  
salt  
vitpeppar  
4 äpplen

- Sätt ugnen på 200 grader
- Gnid in fläskkarrén med salt, peppar och pressad eller hackad vitlök.
- Stick in en smal kniv i karrén på många ställen för att göra hål, och peta in katrinplommon i hålen.
- Skala äpplena, skär bort kärnhusen och skär äpplet i klyftor.
- Lägg äppelklyftorna på botten av en ugnform.
- Lägg karrén ovanpå äppelklyftorna, stick in en stektermometer på det tjockaste stället och stek i ugnen tills innertemperaturen är 80 grader.

### Hasselbackspotatis

Cirka 1 kg jämnstora potatisar (inte färskpotatis)  
25 g smör  
salt  
ströbröd

- Skala potatisen och skär den i tunna skivor utan att skära igenom hela potatisen. De ska fortfarande sitta ihop längst ned på potatisarna. Det går lättare om man lägger potatisen i en träslev när man skär.
- Lägg smöret i en ugnform och sätt in i ugnen tills smöret har smält.
- När smöret har smält, ta ut ugnformen, lägg i potatisen med skivorna uppåt.
- Pensla noggrant med smör, salta och strö på ströbröd.

### Gräddsås

50 gram smör  
2 msk vetemjöl  
3 msk kalvfond  
3 dl grädde

- Smält smöret i en kastrull
- Häll i vetemjölet och vispa så att det blandas ordentligt med smöret.
- Häll i grädden under rejäl vispning.
- Häll i kalvfonden
- Om såsen blir för tjock, tillsätt vatten tills den är lagom.
- Smaksätt med salt och vitpeppar.

### Pressgurka

1 gurka

0,5 dl ättika  
0,5 dl strösocker  
1 msk salt  
1,5 dl vatten  
Persilja

- Skär gurkan i tunna skivor. Lägg i en skål.
- Blanda ättika, socker, salt och vatten tills sockret och saltet har löst sig.
- Hacka persilja och blanda i ättikslagen
- Häll lagen över gurkan. Lägg på en tallrik och ställ något tungt på tallriken så att gurkan pressas ned i lagen.
- Låt stå i minst 30 minuter.

När karrén är färdig (80 grader innertemperatur), ta ut den ur ugnen och låt den vila några minuter. Skär upp i cirka 1 cm tjocka skivor. Servera med potatis, sås, pressgurka och äppelmos.