

Krispigt sidfläsk med bönsallad och potatisfondant

Total tid **270 Min.** 60 Min. Tid för förberedelse **210 Min.** Tillagningstid **720 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till sidfläsket:

2 kg	sidfläsk
50 g	salt
1 liter	kycklingbuljong
100 ml	<u>Kikkoman naturligt</u> <u>bryggd Tamari glutenfri</u> <u>sojasås</u>
500 g	schalottenlök, finhackad
20 g	vitlök, skalad
15 g	majsstärkelse
100 ml	helmjolk

Till salladen:

300 g	rosenbönor, putsade
300 g	vaxbönor, putsade
300 g	bondbönor, konserverade (avrunnen vikt)
100 g	rödlök, tunt skivad
300 g	päron, finhackade
120 ml	olivolja
80 ml	vit balsamvinäger
60 g	fullkornssenap
60 g	honung
	Salt
	Peppar
5 g	sommarkyndel, tvättad och plockad

Till potatisen:

800 g	småpotatisar, halverade
100 g	smör, mjukt
500 ml	grönsaksbuljong
20 g	vitlök, skalad
20 g	timjan
	Grovt salt

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skär ett rutmönster i sidfläskan med 5 mm mellanrum. Gnugga in saltet i skinnet och kyl köttet över natten. Skölj av saltet under rinnande vatten nästa dag.

Steg 2

Värm ugnen till 120 °C. Blanda kycklingbuljongen, Kikkoman glutenfri sojasås, schalottenlök och vitlök i en gryta. Lägg sidfläskan i vätskan med skinnsidan uppåt, så att den är halvt nedsänkt i vätskan. Bräsa i ugnen i cirka 3 timmar.

Steg 3

Under tiden, koka rosenbönorna och vaxbönorna i rikligt med saltat vatten i 4–5 minuter. Fyll på med mycket kallt vatten och blanda med bondbönorna. Tillsätt lök och päron och ställ åt sidan en kort stund.

Steg 4

Vispa olivolja, balsamvinäger, senap och honung till en vinäggret och krydda generöst med salt och peppar. Häll över bönsalladen och blanda väl. Rör i den sommarkyndeln precis innan servering.

Steg 5

Till potatisfondanten, pensla en stor stekpanna med smör och lägg de små potatisarna med snittytan nedåt. Tillsätt grönsaksbuljong, vitlök och timjan. Låt sjuda försiktigt på låg värme i cirka 25 minuter tills buljongen har avdunstat och potatisen

sakta blir gyllenbrun. Krydda med grovt salt.

Steg 6

Ta upp sidfläsket från kokvätskan och låt det svalna. Purea vätskan och sila den genom en fin sil. Blanda majsstärkelsen med lite vatten och använd det för att tjockna såsen lätt. Tillsätt mjölken och skumma med en stavmixer. Dela köttet i portioner och grilla det under en salamander med lite av såsen tills det är krispigt.

Steg 7

Servera det krispiga sidfläsket med såsen, bönsalladen och potatisen, garnerat med färska örter.