

Rabarber- och jordgubbsglacerade revbensspjäll med rotfruktskakor.

Linnéas grillade revbensspjäll med rabarber- och jordgubbsglace får det att riktigt vattnas i munnen på den mest kräsmagade gästen runt midsommarbordet.



1H 30MIN

Midsommar

Fläskkött

Grillat

Revbensspjäll

Ingredienser:

ca 2 kg tunna revbensspjäll

1 gul lök

2 vitlöksklyftor

3 l vatten

4 lagerblad

2 msk salt

Gör så här:

1. Skala och skär lök och vitlök i mindre bitar. Lägg det i en kastrull med

- vatten och lagerblad. Låt koka upp.
2. Lägg i revbensspjällen och låt koka under lock i cirka 30 minuter.
3. Ta upp och låt revbensspjällen svalna.

Rabarber- och jordgubbsglace

Ingredienser:

200 g rabarber
100 g jordgubbar
1 dl strösocker
1 msk olja
1 dl vatten
Salt och svartpeppar

Gör så här:

1. Strimla rabarber och jordgubbar och lägg i en kastrull tillsammans med socker, olja, vatten, salt och peppar. Låt koka i cirka 10-15 minuter.
2. Pensla de förkokta revbensspjällen med rabarber- och jordgubbsglacen.
3. Grilla på indirekt värme tills de fått fin färg.
4. Låt vila under folie i minst 30 minuter innan du skär upp dem.

Rotfruktskakor

Ingredienser:

100 g palsternacka
200 g morötter
500 g butternutpumpa
1 gul lök
200 g färskost
2 ägg
Salt och svartpeppar
2 dl riven ost
Smör (för att bröa formarna)
Ströbröd

Gör så här:

1. Skala palsternacka, morötter och pumpa. Riv grovt på rivjärn eller i en matberedare.
2. Skala och finhacka löken.
3. Blanda samman palsternacka, morötter, pumpa, lök, färskost, ägg, salt och peppar i en bunke.
4. Smörj och bröa en muffinsform och fördela blandningen i formarna.
5. Toppa med riven ost och gratinera i 225°C i cirka 35 minuter.

Till servering

Ingredienser:

Grillad majs

Gör så här:

1. Servera de grillade revbensspjällen med rotfruktskakor och grillad majs.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Grape Gambler GSM

Systembolagsnummer: 6252

99,00 kr

Till dessa grillade revbensspjäll med rabarber- och jordjubbsglace rekommenderar vi ett glas Grape Gambler GSM. Smaken är mjuk och medelfyllig med generös fruktighet samt inslag av fat, kryddor, mörka bär och lakrits.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Nederburg Manor House Cabernet Sauvignon

Systembolagsnummer: 6563

129,00 kr

Ett vin som passar till midsommarfestens grillade kött är Manor

House Cabernet Sauvignon 2016 som har allt man önskar finna i en bra Cabernet, med både toner av svarta vinbär, mörka plommon, choklad och ceder. Vinet är generöst och har en intensitet och nyansrikedom som man normalt förknippar med bra mycket dyrare viner.

Linnéas midsommarmeny

Friterad färskpotatis med citrussill ->

Ljummen laxsallad med sesam och rödlöksvinägrett ->

Marinerade jordgubbar och körsbär med fläderkräm ->

Utskrift