



## Varm Carpaccio af lårtunge eller yderlår MED SYLTET TOMAT, PASTINAKKER OG FALSK BLOMKÅLSRISOTTO

**500 g** lårtunge/yderlår  
**1** blomkålshoved  
**500 g** cherrytomater  
**600 g** pastinak  
**50-150 g** smør  
**1½ dl** æblecidereddike  
**1 spsk.** honning

**6 dl** vand  
**2 tsk.** salt til kødet  
**Peber**  
**1 potte** basilikum  
**Saft** af 1 citron  
**1 dl** olie



- Kødet brunes, krydres med salt og peber og tilberedes ved langtidstegning eller intervalstegning (se vejledning).
- Blomkålen skylles og blomsten (det yderste af blomkålet) skæres af i tynde skiver. Om nødvendigt, hakkes blomsten med en kniv – den skal virke ligesom riskorn i størrelsen.
- Stokken skæres i 1 cm tykke skiver og koges mør i vand uden salt. Herefter blendes den med ca. 1 dl af kogevandet til en tynd puré, som kommes i en gryde med blomsten og smørret. Retten koges forsigtigt, smages til med salt og er klar når blomkålsblomsten er ved at være mør.
- Tomaterne skylles og kommes i en gryde med vand, honning, æblecidereddike og 1 tsk. salt. Gryden bringes til lige under kogepunktet og trækker, indtil tomaterne er møre.
- Pastinakkerne skrælles og skæres på langs i to halve, som derefter igen deles på langs i 4-6 stykker. Vendes i olie og citronsaft og krydres med salt og peber. Bages derefter i ovnen ved 200°C til de er gyldne og møre.
- Kødet skæres i 1 cm tykke skiver, og placeres på tallerknen og krydres med salt og peber. Den falske blomkålsrisotto anrettes sammen med pastinakkerne, tomaterne kommes på, og lidt af laagen herfra hældes over kødet. Pynt med masser af frisk basilikum.