



Confitkokt nötkind med rödkål á la bolognese

Långkok på nötkind med smak av örter, vin och rödkål

4 portioner

Confit

ca 400 g nötkind*
3 kryddnejlikor
1 timjanskvist
1 rosmarinkvist
1 msk salt
3 dl talg*
2 vitlöksklyftor

Rödkål

ca 600 g rödkål*, strimla fint
1 vitlöksklyfta
3 salviablåd
1 rosmarinkvist
1/2 gul lök*, hacka fint
1 dl rött vin
2 hela kryddnejlikor
1 msk honung
1/2 msk tomatpuré
salt och peppar

Lägg nötkinden i en plastpåse tillsammans med salt och kryddor och låt stå i kylskåp över natten.

Värm ugnen till 160°C.

Lägg kinden tillsammans med talgen i en ugnssäker gryta. Ställ grytan på en kall platta och hetta upp från medellåg värme. Lägg på ett lock.

Flytta över grytan till ugnen då fettet har börjat koka. Låt kinden confiteras i 3 timmar i ugnen tills den är helt mjuk. Ta ut och låt hela grytan svalna.

Ta upp kinden och plocka bort den grova senan. Lossa köttet genom att dra i det och mosa med fingrarna. Köttet ska falla ut i trådar.

Lägg köttet i en skål och blanda i 1 msk av den smälta talgen som finns kvar i grytan.

Hetta upp en stekpanna och fräs confitköttet krispigt.

Lägg tillbaka köttet i skålen. Sänk värmen på plattan och fräs lök, vitlök, nejlika och örter. Vänd i rödkålen och fortsätt fräsa tills den börjar mjukna.

Tillsätt tomatpuré, vin och honung. Se till att det puttrar ordentligt i stekpannan. Smaka av med salt och peppar då vinet kokat in i kålen.

Vänd köttet och låt puttra ytterligare en liten stund innan servering.

Confitera är en konserveringsmetod. Confitkokt kött kan förvaras i glasburkar två veckor i kylskåp.

* Ingår i matkassen

 WAPNÖ