

Posjert piggvar (4 personer)

med pepperrotsmør, vichygulrøtter og kokt amandinepotet

Posjert piggvar

4 stk piggvarstykker, med skinn og bein, ca. 300-350 g/stk
1/2 dl hvitvinseddik(Unio Chardonnay/alternativt Unio Cava)
1/10 pott timian
2 stk banansjalottløk, finstrimlet
2 ss salt
10 stk knuste sortpepperkorn
2 ss olivenolje extra virgin

Pepperrotsmør

200 g Rørossmør
50 g pepperrot, skrelt og fint revet
Saften av 1/2 sitron
1 ts knust maldonsalt

Vichygulrøtter

500 g gulrøtter, skrelt og kuttet i staver
50 g Rørossmør
1 dl vann
1 ts sukker
2 nyper salt
4 ss finhakket kruspersille
Nykvernet sortpepper

Kokt amandinepotet

600 g amandinepotet
2 ss olivenolje extra virgin
1 ss salt
1 ss sukker

Fremgangsmåte:

Fres sjalottløk, timian og sortpepper i rapsolje, i en stor vid kjele, uten at det tar farge. Tilsett hvitvinseddik. Legg i piggvarstykkene og dekk med kaldt vann. Salte vannet. Varm opp vannet til rett under kokepunktet. La piggvarstykkene posjeres ferdig i ca. 10-15 minutter (til skinnet er lett å fjerne). Løft ut piggvarstykkene, fjern skinnet.

Smelt smøret og tilsett revet pepperrot, sitronsaft og knust maldonsalt.

La gulrøttene småkoke under lokk, sammen med vann, smør, salt og sukker, til de blir møre (skal være litt tygg i gulrøttene). Det tar ca. 10 minutter (nå har vann og smør kokt samme. Smak til med nykvernet sortpepper. Vend inn finhakket kruspersille rett før servering.

La amandinepotetene koke møre i vann med salt, sukker og olivenolje. Det tar ca. 20 minutter. Olivenoljen vil sette seg rundt potetene og gi dem god smak og glans.