

ATRIA

Apelsinmarinerad Skinkstek med Gräddsås och Gröna Linser

Ingredienser för 10 personer

Ingredienser

1 kg LITHELLS, SKINKSTEK, SKIVAD, SOUS VIDE (Art.nr: 7115)
400 g DAGENS RÄTT GRÖNT, LINSER, GRÖNA (Art.nr: 1974)
100 g LITHELLS, BACON TÄRNAT LÖSFRYST (Art.nr: 412120)
2 dl Apelsinjuice färskpressad
1,5 msk Fänkål hel
1,5 kg Höstpotatis rå
50 g Smör
2 msk Vetemjöl
7 dl Sky från skinkstek
2 msk Mellangrädde
100 g Gullök, finhackad
1 dl Bladpersilja, hackad
Salt
Svartpeppar

Näringsvärde per portion

| | |
|---------------|----------|
| Energi (kJ) | 1832 kJ |
| Energi (kcal) | 435 kcal |
| Fett | 15 g |
| Kolhydrater | 41 g |
| Protein | 28 g |



Gör så här

1. Pressa saften ur apelsinerna. Blanda hälften av saften med skyn.
2. Lägg skinksteken på bleck eller halvbleck. Häll över apelsinskyn. Krydda med fänkål.
3. Koka potatisen.
4. Värm skinksteken enligt anvisning på förpackningen. Tag upp och håll varmt till servering. Sila av buljongen.
5. Smält smör och mjök i en kastrull. Tillsätt resten av skyn samt den pressade apelsinsaften och grädde. Koka upp. Smaka av med salt och svartpeppar.
6. Sautera lök och bacon i en kastrull. Tillsätt linserna. Vänd i bladpersilja.

Lägg skinksteken på tallriken. Toppa med linser och lite gräddsås. Servera med potatis och resten av såsen.