

Recept I Simons panna

4 personer

Halstrad gös med rotselleripuré, apelsin brässerat spetskål, betor och pancetta

Gös:

2 hela gösar urtagna och fjällade.

Filea gösen och skär bort mittbenet.

Putsa till filen och knaperstek på skinnsidan länge i olivolja.

Rotselleri:

Skala ett ½ rotselleri huvud, dela ner i mindre bitar och koka i lättsaltat vatten tills dem är genomkokt. Häll av vattnet och tillsätt 1 dl grädde. Koka upp.

Mixa i mixer till slät pure smaka av med salt och peppar.

Apelsin brässerat kål:

1 huvud

Klyfta ner i fyra klyftor, bryn i stekpanna i smör. Pudra på en msk socker och karamelisea in kålen.

Tillsätt 2 dl vittvin och juice och skal av en apelsin.

Låt koka ihop tills kålen är mjukt.

Betor:

Koka betor i lättsaltat vatten till dem är mjuka.

Ta upp ur vatten och kyl av i kallt vatten.

Skala betorna och klyfta ner i klyftor.

Stek i stekpanna med pancetta.(Italiensk bacon)

Servering:

Lägg ut purén och gösen samt betor, pancetta och kål med lite sky från kålen.

Happy cooking !