

Recept I Simons panna

Ren souvas med polentaterrin, apelsinendive, bakad tomat

Ren:

Bryn i stekpanna salta och peppra

Baka klart i ugn 120 grader till innertemp på 55 grader.

Polenta terrin:

3 dl polenta gryn

4-5 dl kycklingbuljong

2 dl riven parmesan

Koka upp ca 4 dl kyckling buljong

Tillsätt polenta och sjud i ca 10- 15 min.

Vänd i riven parmesan

Lägg i form och låt sätta sig i kyl innan man skär en kub som man kan bryna på i stekpanna innan servering.

Bakade kvisttomater:

Dela kvisttomater, vänd runt i timjan, vitlök och olivolja

Baka på 100 grader ca 30 min

Apelsinbrässerad endive

3 st apelsiner

2 st endive

socker

Dela endiven och stek i panna med socker och smör så de blir karameliserade. Tillsätt apelsinjuice och låt koka in tills endiven är mjuk. Späd med vatten eller vitt vin och vätskan kokar bort.

Använd den goda buljongen som sås till renen .