



Orientaliske Long Ribs med brunet smør og soya/lime, selleri-fondanter og spinatvelouté

CONVENIENCE

Ingredienser

250 g svinebryst med ben (long ribs)
80 g cherrytomater
1 stk. gulerod
200 g selleri
20 g frisk spinat
2 dl kokosmælk
3 spsk. soya
50 g smør
2 kviste kørvel
2 kviste rosmarin og timian
Skal af 1 lime

Fremgangsmåde

Skræl guleroden, og skær den i mundrette stykker. Halvér cherrytomaterne. Skræl sellerien, og skær den i rustikke klodser. Riv limeskallen fint på et rivejern.

Brun svinebrystet (long ribs) godt af på en varm pande på alle sider – krydr med salt og peber.

Steg ribsene i en forvarmet ovn ved 175 °C i 30–40 minutter.

Sæt cherrytomaterne i ovnen samtidig – krydr med olivenolie, salt, peber og frisk timian, og bag dem i ca. 20 minutter.

Imens brunes smørret i en lille gryde. Tilsæt soya, kokosmælk og den fintrevne limeskal. Lad saucen simre let.

Brun selleri og gulerødder på en pande, krydr godt, og lad dem simre i 10–15 minutter, til de er møre og har taget farve – dette bliver dine fondanter.

Anretning

Læg selleri-fondanter og gulerødder i bunden af en alubakke. Fordel den friske spinat ovenpå. Placer den forstegte long rib midt i bakken, hæld saucen ud over, og fordel de bagte cherrytomater og frisk timian rundt om. Riv til sidst frisk limeskal over retten.

Steg retten færdig i ovn ved 180 °C i 25 minutter.

