

## Sült oldalas karamellizált szilvával, burgonyapüré

2	200	4
Nehézség	Perc	fő

### Allergének:



### Hozzávalók

oldalas

- 1.4 kg sertés oldalas
- 15 g sertés fűszersó
- 20 g méz
- 3 cl szójaszósz
- 100 g sertészsír
- 200 g alma
- 200 g vöröshagyma
- 30 g fokhagyma
- 100 g sárgarépa
- 4 szál rozmaring
- só
- őrölt fekete bors

karamellizált szilva

- 320 g szilva magozva
- 60 g kristálycukor
- 60 g teavaj
- 5 cl vörösbor
- 2 cl vörösborecet
- 1 szál rozmaring
- só
- őrölt fekete bors

burgonyapüré

- 1.2 kg burgonya
- 250 g teavaj
- 2 dl tej
- só



1. A sertészsírt olvadásiig melegítjük, összekeverjük a mézzel, a sertés fűszersóval és szójaszósszal. Egy nagyobb tálban a formázott oldalast jól bedörzsöljük az elkészített páccal. Ha van lehetőségünk, sütés előtt pihentessük 1-2 órát.
2. Sárgarépát megtisztítjuk, a többi hozzávalót alaposan megmossuk. Az almát és vöröshagymát négyfelé vágjuk, a fokhagymát megroppantjuk.
3. Sütőzacskóba tesszük a bepácolt oldalast a többi hozzávalóval és ízlés szerint fűszerezük sóval és frissen őrölt fekete borssal. 130°C-os előmelegített sütőben kb. 2 óra alatt puhára sütjük. Ez függ a hús vastagságától is. (Akkor jó a hús ha a bordacsontokat majd könnyen ki tudjuk húzni.) A megsült oldalast hagyjuk a bontatlan sütőzacskóban kihűlni, így még ízletesebb lesz. **FONTOS!** Majd ne felejtünk tálalás előtt 210°C-on rápirítani, ezzel kialakítunk a hús felületén egy ropogós kérget.



Google Play



App Store



- szerencsió

4. Míg sül a hús, készítsük el a karamellizált szilvát:  
A cukrot tapadásmentes serpenyőben karamellizáljuk. (Ne túl sötétre, mert keserű lesz!) Hozzáteesszük a vajat, és megvárjuk hogy habosodjon (jöjjön ki a vajból a savó), ekkor adjuk hozzá a szilvát, süssük tovább, majd legvégül a vörösbort és a borecetet keverjük el benne. Ne süssük sokáig! Maradjon a szilva roppanós. A rozsmaringot vágjuk apróra és ízlés szerinti mennyiséget tegyünk hozzá. Sóval, frissen őrölt borssal ízesítsük.
5. A körethez készítsük elő a megtisztított, kockára vágott burgonyát. Sós vízben főzzük puhára, ha kész, szűrőkanállal szedjük egy keverőtálba. A tejet felfőzzük és langyosra hűtjük.
6. Készítsünk "tisztított vajat" (Ghee): A vajat kis lángon hosszú hevítéssel hőkezeljük. A lassú forralás hatására a vajban lévő víz távozik, a tejfehérje és a tejcukor kiválik, így az könnyedén eltávolítható lesz egy kanállal vagy kis szűrővel. Az így keletkezett átlátszó, aranyszínű, tiszta zsiradékot merjük le az edényben maradt kicsapódásról. Ez az összetevő különleges ízt ad a köretünknek, egyben krémesebbé is teszi a burgonyapürét.
7. A "tisztított vajat" öntsük a keverőtálban várakozó főtt burgonyára és langyos tejre, kézi mixerrel keverjük krémesebbé és ízlés szerint ízesítsük sóval, szerencsióval.
- T. A karamellizált szilva elkészíthető fagyasztott szilvából is, az év bármely szakában. Ha a szilva frissességét szeretnénk visszaadni, sütés előtt ne olvassuk ki a gyümölcsöt, a felesleges - fagyasztásból származó - nedvességet öntsük le a karamellizálás befejeztével!

