

## **Priorat Producentprovning med Philippe Saillard 2024-09-21**

### **Smaktallriken denna eftermiddag:**

- Katalansk köttgryta
- Fläskfilé på rostad potatis med rabarberchutney
- Spansk potatisomelett - Tortilla
- Gratinerad zucchini & tomat
- Munsbits-pizzor med egen tomatsås, spansk Salsiccion & Västerbottensost
- Kuvertbröd bakade på vete & råg, pyntade med rosmarin från trädgården och havssalt. Fin italiensk olivolja med flingsalt att doppa brödet i.
- Spansk Chorizo och Manchego Ost.

### **Katalansk högrevsgryta med rökt paprikapulver, apelsin, oliver, vin och chorizo**

700 g högrev

1 msk rökt paprikapulver

2 msk olivolja

1 morot

1 rödlök

2 vitlösklyftor

2 msk tomatpuré

1,5 msk maizena

3 dl rödvin

1 krm torkad timjan

Salt och peppar

3 apelsiner (ca 2 dl färskpressad juice)

0,5 dl socker + 1 dl vatten till karamellisering av apelsinskalet

600 g potatis

200 g färsk chorizo

100 g gröna oliver, skivade

Färsk timjan

#### **Gör så här**

1. Skär köttet i ca 5 cm stora tärningar. Krydda med salt, peppar och paprikapulver. Bryn köttet i olivolja i en stekpanna tills det fått färg runt om och lägg sedan över det i en rymlig gryta.

2. Skiva morot, lök och vitlök. Fräs i olja i stekpanna tillsammans med tomatpurén och lägg över i grytan. Salta, peppra och pudra över mjölet så

att det fördelar sig jämnt. Låt tomatpuré och mjöl bli lätt brynt.

3. Tillsätt vin och timjan. Koka upp under omrörning.

4. Skala av det orange skiktet på 2 apelsiner och strimla skalen, pressa samtliga apelsiner.

5. Tillsätt apelsinjuicen i grytan så att köttet täcks. Låt grytan småputtra tills köttet är mört, späd med lite vatten om det behövs. Det tar 2-3 timmar att få den klar. Förbered garnityret under tiden.

6. Koka apelsinskalen i socker och vatten tills de är mjuka och har blivit karamelliserade. Lyft upp dem på en tallrik.

7. Skala potatisen och skär den i 3 cm stora bitar, slanta korven i 2 cm stora bitar. Stek korven väl och lägg den på en tallrik. Stek potatisen i korvpannan med korvens fett.

8. Tillsätt korv och potatis i grytan när köttet börjar bli klart och låt koka med 20 minuter. Smaka av med salt och peppar. Strö över apelsinskal, oliver och timjan vid servering. *Receptet från [Aptitretaren.blogspot.com](http://Aptitretaren.blogspot.com)*

### **Kuvertbröd – gott och enkelt att komplettera med till soppan eller grytan vid en trivsamt middag**

Till våra provningar sätter jag en deg på 6 dl. vätska, och väger sen upp 30 grams blivande kuvertbröd.

6 dl fingerljummet vatten.

50 gram blå jäst.

2 msk. honung eller sirap.

2 tsk. salt

10 dl specialvetemjöl eller Manitoba

4 dl. rågsikt

Ett ägg för pensling om du vill dekorera med tex rosmarin, havssalt, vallmo eller sesamfrön.

- Knåda degen i en arbetsvillig hushållsmaskin eller kör ett ordentligt muskelpass för hand 10 minuter.
- Gör något annat roligt en timme medan degen jäser.
- Baka ut kuvertbröden – 30 gram deg må låta ynkligt men är mer lagom än man kan tro.
- Låt bröden jäsa ett tag till – kanske 45 minuter eller så.
- Pensla eventuellt med uppvispat ägg och pynta med ditt val av smakdekor.
- Grädda i 200 grader 10 minuter