**Recept Härjedalsmeny**

                                                              Abborrsoppa

400 gr abborrfiléer  
5 dl vatten   
6 till 8 kryddpepparkorn  
1 till 2 lagerblad   
1 fiskbuljongtärning  
2 morötter   
3 stora potatisar  
1 rödlök  
2 dl grädde  
3 msk hackad gräslök  
Salt å peppar efter smak

Koka upp vatten med kryddor och buljong.  
Tillsätt skalade morötter och potatis i mindre bitar. Sjud tills de mjuknat.  
Tillsätt den hackade löken och grädden koka upp och sjud en stund.

Filéa abborrarna skär filéerna i lite större strimlor, salta lätt och ställ i kylen medan soppbasen reduceras.  
Före servering, hetta upp soppbasen. Fördela fiskbitarna i serveringsskålarna och ös på soppbasen. Toppa med rostad vitlökscreme och gräslök.

Rostad vitlökscrème.

2 dl crème fraiche   
1 hel rostad vitlök

Salt och svartpeppar.  
Dela vitlöken mitt itu. Ställ halvorna i en form ringla på lite olivolja. Ställ in i ugnen på 200 gr. Låt stå tills det börjar få lite färg. Kläm ut klyftorna i en skål. Mosa grovt och blanda med crème fraiche.

Smaka av med salt och svartpeppar.

Långbakadfläsksida

Tar lite tid i ugnen men så gott. Skyn som bildas är väldigt smakrik och en god bas till en redd sås om så önskas.

1 kg färskt sidfläsk ( fungerar även med benfri karre´)

olivolja

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

steksnöre eller steknät

smör och olja, till stekning

Fyllning

140 g bacon

2 tsk fänkålsfrön. Krossade.

1 tsk torkad rosmarin, smulad

1 tsk torkad timjan, smulad

0,5 tsk torkad salvia, smulad

1 dl persilja, finhackad

2-3 klyftor vitlök, finhackade

Sätt ugnen på 150 grader.

Skär ett snitt längs med utan att det skurits igenom helt. Lägg ett snitt från höger och lite längre ner ett snitt från vänster. Köttskivan viks ut till en stor platta. Banka köttet för att få rätt tjocklek som gör det lättare att rulla ihop fläsksidan. Häll på lite olivolja och stryk ut. Salta och peppra på båda sidor.

Fördela baconskivorna på köttskivan. Lägg resten av ingredienser till fyllningen på köttet. Rulla ihop köttet och bind ihop med steksnöre eller lägg rullen i steknät.

Lägg över köttet i en smord ugnsform och sätt i en köttermometer. Använder du sidfläsk skall svålen vara uppåt. Tillsätt lite smör och olivolja i formen, den ska vara så pass stor att den rymmer potatisen som tillsätts senare.

Stek köttet i ca 2-3 timmar eller tills köttermometern visar 70 grader. Ös fläsket några gånger under tiden med den sky som bildas.

Svep in fläsksidan i aluminiumfolie och låt den vila. Sila skyn och använd som sås.

**Vitlökssås**

1 liten burk crème fraiche

2 finhackade vitlöksklyftor

salt och svartpeppar efter smak

Rör ihop vitlökssåsen. Hackar man vitlöken så bli smaken inte så stark.

Skär köttet i skivor och servera med kraschad potatis och vitlökssås. Ringla gärna lite av skyn på fläsksidorna.

**Kraschad potatis**

Det går alldeles utmärkt att använda potatis som blivit över från tidigare middag. Skalen skall absolut vara kvar på potatisen, det blir väldigt krispigt om man gör så.

1kg potatis

Paprikapulver

50 gram smör

2-3 vitlöksklyftor

persilja

salt

peppar

Börja med att koka din potatis tills den är mjuk eller använd kall kokt potatis. Tryck till varje potatis med en stekspade eller potatis stamp. Lägg sedan upp potatisen i en ugnsform. Strö över lite salt och paprikapulver. Ställ in i ugnen 225 gr. 10 minuter.

Pressa ner vitlöksklyftorna i smöret och blanda ihop med persilja och salt och peppar. Ta ut potatisen och lägg en klick vitlökssmör på varje potatis. Fortsätt grädda i ugnen på 225 grader i 20 minuter tills de fått en fin färg och är lite härligt krispiga.

**Klappgröt/Vispipuuro**

1 l [vatten](http://www.tasteline.com/ingrediens/vatten/)

5 dl [lingon/blåbär/hallon eller koncentrerad dryck](http://www.tasteline.com/ingrediens/lingon/)

2 dl [socker](http://www.tasteline.com/ingrediens/socker/)

1,5 dl [mannagryn](http://www.tasteline.com/ingrediens/mannagryn/)

Rörsocker

Citronrasp

½ tsk vaniljsocker

Koka vatten och lingon och socker i 15 min, sila det, häll saften tillbaka i kastrullen, vispa ner mannagrynen och låt det koka i 6-8 min.

Låt svalna, vispa ner vaniljsocker och vispa det luftigt så att det blir rosaskimrande.

Servera det kall med gräddmjölk och rörsocker och lite citronrasp på.