

Gravat innanlår à la Bergs Gård

I Sverige gillar vi att äta gravad lax under årets alla månader. De flesta har dock vare sig ätit eller tillagat gravat kött. Här är ett recept på en lite annorlunda förrätt att överraska vänner och familj med i sommar.

Gravat innanlår, 6 port
0,5 kg hängmörat innanlår från Bergs Gård, Trosa
0,5 dl socker
0,4 dl salt
Ev lite timjan

Dag 1

- Putsa köttet rent från eventuella senor.

- Blanda ihop salt och socker.

- Strö saltblandningen över köttet så att alla sidor "marineras" ordentligt, strö ev över lite timjan. Den saltblandning som blir över kan behövas Dag 2 om mer gra-



► Gravat innanlår med picklad rödlök, en permensanostcrème med smak av kantarell och ramslöksolja.

FOTO: BENGT HÅKANSON

vad konsistens önskas.

- Lägg köttet i en så liten form som möjligt, täck över och ställ kallt över natten.

Dag 2

- Vänd köttet på morgonen så att andra sidan kommer i kontakt med det "saltvatten" som bildats.

- På eftermiddagen är det dags att provsmaka. Köttet har nu blivit mer kompakt och har den karaktäristiska gravade smaken. Om ni önskar ha köttet mer gravat, strö på mer saltblandning och ställ tillbaka i kylan ytterligare en tid.

- När ni tycker att köttet är lagom gravat, torka av det från salt/saltvatten för att stoppa processen och lägg tillbaka i kylan.

Tillbehör

Detta kött kan kombineras med en mängd goda tillbe-



► Josefine Thafvelin är kökschef på Bergs Gård. "På gården som ligger utanför Trosa har vi konferens, bröllop och fest, bland annat". www.bergsgardtrosa.se

FOTO: MARIE HÅKANSON, LINDRING.SE



På bilden har vi valt picklad rödlök, en permensanostcrème med smak av kantarell och ramslöksolja.

Lycka till och välkommen till vår gård!

Josefine Thafvelin

Kökschef på Bergs Gård
På gården som ligger utanför Trosa har vi konferens, bröllop och fest. Gårdsbutik och café med vårt egna naturbeteskött. Gården har även uthyrning av stugor och en mountainbikearena. www.bergsgardtrosa.se

hör. En senapsvinegrette och lite smakrik sallad är gott och enkelt. Här är det bara fantasin som sätter gränserna. Ett tips är att ha syra, sälta och fett med i tillbehören. Det är också gott att blanda olika konsistenser, något knaprigt och något lent till exempel.