

01. Glaseret svineculotte

Ingredienser

1 svineculotte
2 laurbærblade
1 lille bundt timian
3 liter vand
1 stort løg
5 spsk. dijonsennep
5 spsk. brun farin
1 citron (skal og saft)
2 tsk. friskkværnet peber
8 hele nelliker
10 hele allehånde
1 dl vand

Kog vandet op med salt, løg skåret i grove skiver, timian og laurbærblade. Kom culotten i vandet og lad den simre ved svag varme til den er mør ? ca. 1½-2 timer. Lad culotten køle af i vandet. Tag den derefter op og skær med en skarp kniv et gittermønster i fedtsiden. Sørg for kun at skære ned til lige før du rammer kødet.

Knus allehånde og nelliker i en morter. Kog sennep, brun farin, citronsaft og krydderier op sammen med 1 dl vand i en stor gryde. Læg culotten ned i siruppen og lad den simre i ca. 10 minutter ved lav varme. Vend culotten rundt nogle gange undervejs. Siruppen skal ende med at være kogt godt ind og sidde klistret til kødet hele vejen rundt. Læg kødet i et fad. Husk at få al siruppen med.

Sæt fadet i en 200°C grader varm ovn i ca. 10 minutter. Tjek til den løbende og tag den ud, når siruppen er mørkebrun og karamelliseret lidt på kødet. Pas på at den ikke brænder på og bliver sort.

Drys revet citronskal ud over kødet lige inden servering. Servér med råstegte kartofler og en grøn salat.

