

SKINKECULOTTE M BACONBAGTE GULERØDDER

ROSMARIN/APPELSINMARINERET

Ingredienser

- 700 g. skinkemignon
-
- 1,5 tsk. Honning
- 2 fed hvidløg
- 1 kviste rosmarin
- saft fra 2 appelsiner
- 1 spsk. vineddike
-
- 500 g gulerødder
- 8 skiver bacon
- olivenolie
- salt og peber
-
- 3 spsk. cremefraiche

Fremgangsmåde

Pisk appelsinsaft, eddike, honning, finthakket hvidløg og rosmarin sammen og krydr godt med salt og peber.

Kom kødet i en pose, hæld marinaden over og læg den på køl 1-2 timer.

Tag kødet op af posen – gem marinaden – læg kødet i et lille ildfast fad og dryp overfladen med lidt olie. Steg kødet i ovnen ved 185°C i 20-25 min. til det er mørt, men stadig saftigt – anbefalet centrumtemperatur er mellem 62-65°C for et rosa resultat. Kom resten af marinaden ved efter 20 min. Grill kødet de sidste 5 min. så overfladen bliver flot gylden og sprød.

Tag kødet op af fadet, skær det i ikke for tynde skiver og drys med lidt salt. Rør cremefraichen i skyen i fadet og smag til med salt og peber. Læg kødet tilbage i saucen og server straks.

Skræl gulerødderne og skær dem i kvarte på langs. Vend rødderne med lidt olie, salt og peber, del dem i 8 bundter og vikl en skive bacon om hvert bundt. Læg dem på en bageplade med samlingen nedad og bag ved 185°C i 20-25 min. til gulerødderne er møre og baconen sprød.