Fläsklägg i crockpot express med Rotmos

Jonny · 2024-10-12



Förberedelsetid

75 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Finns det något godare än fläsklägg med rotmos och en god senap.
Detta recept görs i Crockpot Express på 50-60 minuter
Kör man som vanligt o crockpot på LÅG i 8-9 Timmar

Ingredienser

- --- Fläsklägg ---
- **2** kg rimmat fläsklägg med ben och svål
- **2** msk flytande honung
- **2** msk rödvinsvinäger
- **2** msk matolja
- **1** apelsin
- **4** vitlöksklyftor
- **1** msk torkad timjan
- **1** msk rökt paprikakrydda
- **1** msk paprikakrydda
- **1** tsk cayennepeppar
- **2** msk rökig bbq-sås på flaska
- **2** gula lökar
- **3** lagerblad
- **1 - 2** dl gott rött vin
- --- Rotmos ---
- **1** stor kålrot
- **2** morötter
- **6** medelstora potatisar
- **5** dl vatten eller grönsaksbuljong (tärning + vatten)
- **5** vitpepparkorn och kryddpepparkorn
- **1** 0.5 msk smör eller margarin
- salt
- svartpeppar

Instruktioner

1. ---- Fläsklägg ----
2. Skär skåror i svålen på fläskläggen. Gör en kryddblandning på honung, rödvinsvinäger, olja, saft och skal från en apelsin, rivna vitlöksklyftor, timjan, paprikakryddor, cayennepeppar och bbq-sås. Skär löken.
3. Lägg fläskläggen i tryckkokaren. Häll på vatten så att läggen nästan täcks. Ställ på Brown/saute. Lägg fläskläggen i tryckkokaren. Häll på vatten så att läggen nästan täcks.
4. Ställ på Brown/saute. Lägg fläskläggen i tryckkokaren. Häll på vatten så att läggen nästan täcks. Ställ på Brown/saute. Låt locket vara av, koka upp och skumma av, ca 5-10 minuter.
5. Häll ut kokvattnet men spara 1-2 dl för mer sås/sky. Gnid in läggen med kryddblandningen. Lägg på löken, lagerblad, häll över vinet och ev det sparade kokvattnet. Sätt på locket. Ställ in på Meat/stew 60 minuter.
6. Lyft upp läggen med en hålslev. Spara all sky till sås och rotmoset. Ta bort fett och svål och skär bort köttet från benen.
7.
8. ---- Rotmos ----
9. Skala kålrot, morot och potatis och skär alltsammans i bitar. Koka upp vatten eller buljong, salt och pepparkorn. Lägg i kål- och morotsbitarna. Låt koka ca 20 minuter. Lägg i potatisbitarna och låt alltsammans koka mjukt. Häll av vattnet och mosa rotsakerna. Späd med lite av skyn från läggen och lägg i en smörklick. Smaka av med salt och peppar.
10. Skär upp läggen i skivor och lägg på uppläggningsfat. Skeda upp den fantastiska skyn som bildats och servera till köttet tillsammans med rotmos och grönsaker. Skyn kan också blandas med grädde för en mer matig sås.