

Falsk söndagsstek:

Grillad palsternacka, puylinser med prästost, senapssmör, samt sotad lök.

Ingredienser

4 medelstora palsternackor

2 dl puylinser (torkade)

1 vitlök, 2 schalottenlökar, 1 morot

4 bananschalottenlökar

150g god vällagrad ost, gärna präst eller parmesan

2 msk av vardera gula och bruna senapsfrö

100g smör

Färska örter

Ev. olja och köttsaft av 2-4 mägben om icke vegetarisk variant.

Gör så här:

Lägg senapsfröna i en kastrull och rosta lätt, ta sedan kastrullen från värmen och slå på det skirade smöret och låt dra några timmar.

Skala palsternackorna och lägg i en ugnsfast form och ringla över en god olja (märgsaft), salt och peppar och baka sedan i 150gradig ugn långsamt. (Grilla gärna om säsongen tillåter, grilla långsamt och kanske med lite rökspån då och då. Viktigt är dock att undvika att palsternackorna blir brända så grilla på låg värme.) Oavsett om ni använder olja eller märgsaft så pensla palsternackorna ofta med olja eller saft och vänd dem efterhand. Palsternackorna är klara när de fått fin färg och är mjuka igenom.

Koka linserna al dente i lättsaltat vatten och kyl sedan ned (detta går att förbereda innan).

Dela 2st bananschalottenlökar och torrsota snittytan direkt på spisen eller i gjutjärn, baka mjuka i 120 gradig ugn och salta lätt. Hacka resterande 2 schalottenlökar, vitlök och morot fint och bryn försiktigt i olja/smör och stek sedan med linserna. Bryt ned osten och servera allt snyggt, strö över örter och ringla över senapssmöret, servera gärna lite picklade grönsaker eller en grillad citron till.

Smaklig måltid!