



Per Morbergs fläsklägg med rotmos

Kock: **Per Morberg** Tid: **200 min** Portioner: **4**



Jag lagar klassisk husmansrätt med mörkt rimmat kött och smarikt rotmos till olika sorters senap!



INGREDIENSER

- 1 kg rimmat fläsklägg
- 1 morot
- 1 gul lök
- 1 lagerblad
- 6 kryddpepparkorn

Rotmos

- 1 kålrot (ca 300 g)
- 3 morötter (ca 300 g)
- spadet från fläskläggen
- 6-8 potatisar (ca 600 g)
- salt och vitpeppar, efter smak

smör
olika sorter senap till servering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj köttet i kallt vatten. Lägg det i en gryta och häll på vatten så att det täcker. Låt koka upp och skumma väl.
- 2** Skala moroten och löken, skär dem i mindre bitar och lägg ner dem i grytan. Tillsätt pepparkornen och lagerbladet. Sänk värmen och låt köttet sjuda på svag värme under lock i 1 ½ - 2 timmar. Köttet är klart när det lossnar lätt från benet. Ta då av grytan från värmen och ställ den åt sidan.
- 3** Rotmos: Skala kålroten och morötterna till rotmoset och skär dem i mindre bitar. Lägg dem i en kastrull, häll på nästa allt spad från fläskläggen (låt köttet ligga kvar i lite spad) och koka i ca 30 minuter.
- 4** Skala potatisen och skär den i mindre bitar. Lägg ner bitarna i kastrullen tillsammans med kålroten och morötterna. Låt koka i ytterligare ca 15 minuter tills allt är mjukt. Häll av spadet, men spara det.
- 5** Mosa rotsakerna eller rör kraftigt med en mosstamp, slev eller liknande. Vispa sedan moset fluffigt och späd med kokspadet från rotsakerna till önskad konsistens. Smaka av med salt och peppar. Rör i smör efter smak.
- 6** Värm fläskläggen innan den serveras med rotmos och några olika sorters senap.