

Vetetortilla med renblod fylld med långbakad bringa och dijondressing

Recept: Kristoffer Åström
Foto: Bianca Brandon-Cox



Tortilla

Vetemjöl special	8 dl
Bakpulver	1,5 tsk
Salt	0,5 tsk
Olja	0,5 dl
Vatten	1,5 dl
Renblod	1,5 dl

Blanda blod, vatten och olja i en bunke.

Rör ner mjöl, bakpulver och salt.

Knåda ihop till en seg deg. Låt vila i 30minuter.

Dela degen i 20 delar, kavla ut tunt, använd rikligt med mjöl så att det inte fastnar, borsta av brödet väl innan det läggs i panna.

Grädda i gjutjärnspanna på medelvärme, 1-2 minuter på var sida.

Placera brödet under kökshanduk.

Dijondressing

Crème fraîche	2,5 dl
Dijonsenap	2 msk

Vänd ner senapen i crème fraîche (vispa inte, då blir den dressingen rinnig).

Vila i kyl 1 timme innan servering så den sätter sig.

Långbakad renbringa

Renbringa	1,5-2 kg
Palsternacka	2 st
Salt	2 msk
Brun farin	3 msk
Smör	75 g
Rött vin	3 dl

Placera allt, med smör på toppen, i ugnssäker form/gryta med lock.

Dra några lager gladpack över, tryck sedan dit locket.

Baka i ugn på 85 grader i 12-13 timmar

Använd gaffel eller händerna och riv isär köttet, blanda ihop med skyn från grytan.