

Grillat glaserat gödkalvinnanlår **med rostad paprikasås, slangbönor och vitlöksmojo**

4 Personer.

Gödkalvinnanlår

Fyra 170 g bitar av bästa gödkalvinnanlåret

200 g vit sirap

5 g färsk riven ingefära

1 skivad röd chili

2 lime (zest, filé och saft)

2 apelsiner (zest, filé och saft)

1 finhackad gul lök

50 g vitvinsvinäger

Rostad paprikasås:

6 dl mörk kalvfond

4 röda paprikor

4 schalottenlök

2 msk crème fraiche

Vitlöksmojo

16 slangbönor

5 vitlökar

1/2 dl olivolja

1 lime

15 g färsk koriander

salt, peppar och socker

Gör så här:

1. Koka ihop sirap med ingefära, chili, citrus, lök och vinäger, låt koka tills det är simmigt.

Koka ihop kalvfonden. Dela och kärna ur paprikan och rosta den under h övervärme tills skalet är svart. Skala den..

2. Skala och hacka löken. Fräs lök och paprika i smör. Häll kalvfonden på lök och paprikafräset, låt koka ihop ytterligare. Mixa, sila och smaka av med salt, peppar och ev. lite vinäger. Montera med crème fraiche.

3. Koka slangbönorna i saltat vatten och kyl ner dem.

4. Baka vitlöken i ugn på 150°C i 30 minuter. Låt svalna. Pressa ut köttet och lägg det i en kastrull med olivoljan. Koka upp och smaksätt med limesaft, salt, pep par och lite socker Låt kallna och blanda sedan i hackad koriander. Värm slangbönorna i mojon.

Grilla kalven och pensla den med glacen.