



Så här tillagas Grillad svart spädgris med apelsin, soja och lök från Gáldar', av chef Thomas Leeb

FÖRSTA STEGET

a) Ingredienser (för 4 personer)

*1 en liten svart spädgris
2 kg inhemska apelsiner
1 dl soja
4 vita lökar från Gáldar
3 nejlikor
70 gr farinsocker
Salt
Svartpeppar från kvarn
Salt Maldon*

b) Andra ingredienser

*100 gr puré av sötpotatis
20 gr puré av röd grillad paprika
20 gr aioli med mandel från Tejeda
50 gr gröna malda pistagenötter
10 gr kaviar från kanarisk olivolja
10 gr krispiga brödtärningar*

TILLAGNING

Man skär spädgrisen i sex delar och kryddar med salt, den läggs i en vacuumpåse och kokas i 16 timmar till 69 grader.

Man tar därefter bort köttet från benen och formar en platta som man mycket försiktigt täcker med spädgrisens skinn. Låt det stå och vila i 12 timmar. Under tiden gör man i ordning såsen och lägger i bortskurna bitar från spädgrisen. Man låter den koka i 20 minuter, sila och ställ åt sidan.



Man skär plattan med spädgrisen i fyrkanter och bryner lätt i stekpanna på båda sidor. Serveras tillsammans med de andra tillbehören och ingredienserna.

I en skål bredvid serveras sötpotatismoset och såsen.