

Nyhetsbrev VIII Werner Vögelis Fläskrullader fyllda med Västerbottenost, Sveriges Nationalrätt 1997*

För 4 personer.

Till köttet:

600 g *ben- och fettfri fläskkotlett*

120 g *Västerbottenost*

2 dl *äppelcider*

2 dl *grädde*

salt

vitpeppar & mjöl

30 g *smör*

Finhackad persilja

Till rotfruktsmoussen:

140 g *morötter*

120 g *skalad kålrot*

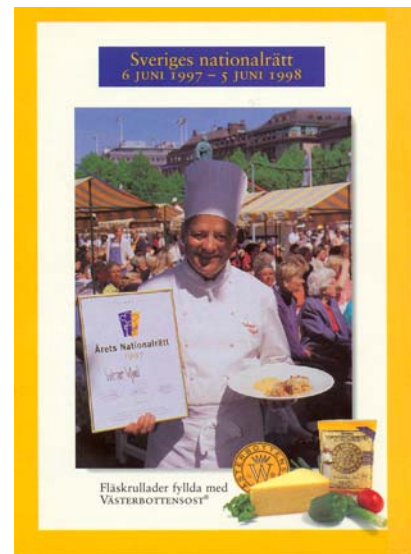
120 g *rotselleri*

120 g *potatis*

50 g *lök*

60 g *smör*

salt



Werner Vögeli 1930 - 2007

Banka ut fläskkötet till 12 st. 2 mm tjocka skivor. Lägg i Västerbottenost, rulla ihop dem och vik in kanterna. Krydda samt rulla dem i mjöl. Stek rulladerna gyllenbruna på medelvärme. Tag ur rulladerna, häll i cider och koka ihop till ca 1 dl. Tillsätt grädde och kryddor. Ös såsen över rulladerna.

Koka grönsakerna i cm-stora kuber i 15 min, lägg i potatisen och koka ytterligare 10 min. Salta Slå av vattnet men spara lite i en kopp för att späda moset med om det behövs. Tillsätt smör och mosa grönsakerna med elvisp. Dekorera med persilja. Servera på het tallrik med rårörda lingon.

Bon appétit

Gösta Nordén

*Werners utsökta anrättning utsågs till Sveriges Nationalrätt den 6 juni 1997, på Restaurangernas dag i Kungsträdgården, Stockholm.