**Fläskkarré i kryddig plommonsky med sötpotatis**

**Till 2 portioner**

500 g benfri fläskkarré

90 g salt

1 l vatten

Koka upp vatten och salt till en saltlag. Låt svalna och lägg sedan ner karrén i saltlagen så att den täcks helt. Rimma under lock i 12 timmar.

Lyft upp det rimmade köttet, klapptorka det med hushållspapper och linda sedan in det stramt i först plastfolie och sedan aluminiumfolie. Förslut tätt i båda ändar och koka i vattenbad i 62 °C i 24 timmar.

Låt den färdiga karrén svalna ordentligt i isvatten innan du lindar av folien. Klapptorka karrén med hushållspapper och tranchera den i 2 cm tjocka skivor.

**Till sötpotatisen:**

1 sötpotatis, skalad

50 g smör

120 ml vatten

salt

1 timjanskvist

Använd ett parisiennejärn (potatiskulformare) och forma 10 runda kulor med en diameter på ca 1 cm.

Hetta upp smör, tillsätt potatiskulor och timjan, koka upp med vatten och låt sjuda under lock i ca 20 minuter.

Så snart kulorna är färdiga och vätskan har reducerats, red av med lite smör.

**Till sötpotatismoset:**

100 g sötpotatis, skalad, skuren i små bitar

salt

120 ml mjölk

120 ml grädde

110 g smör

Fräs sötpotatis i smör, tillsätt grädde och mjölk, krydda med salt och koka potatisen mjuk sakta – vätskan får inte koka bort helt.

Mixa i matberedaren, passera genom en finmaskig sil, låt svalna och smaka av.

Till den kryddiga plommonskyn:

10 plommon

5 kryddpepparkorn

5 pepparkorn

4 kryddnejlikor

8 enbär

1 stjärnanis

¼ kanelstång

120 ml rött vin

80 ml portvin

5 g Earl Grey-teblad

4 cl sherryvinäger

200 ml kycklingfond

10 g smör

salt, socker

Mortla kryddorna, torrosta dem och tillsätt vinäger, rödvin och portvin. Låt koka upp och reducera sedan blandningen till hälften. Tillsätt teblad till reduktionen, låt dra i 5 minuter, passera reduktionen och låt den dra över natten.

**Göra färdigt skyn:**

Koka upp kycklingfonden, tillsätt reduktionen, vänd ner smör, och tillsätt plommon till den heta såsen. Smaka av den.

Till garnering:

4 späda purjolökar (sommarprimörer), hastigt blancherade, smörfrästa och kryddade

sötpotatiskulor

inlagda plommon

fint skuren gräslök blandad med peppar och havssalt

**Uppläggning & servering:**

Beräkna 2 skivor fläskkarré per person. Fräs dessa på medelhög värme i rapsolja i 2 minuter på varje sida så att köttet får lite färg.

Glasera skivorna med plommonsky.

Tillsätt 1 msk vispgrädde till sötpotatismoset för att göra det ännu lenare.

Lägg upp 2 skivor brynt fläskkarré, plommon, primörpurjo och garnera med sötpotatiskulor.