

# Kronärtskocka med örtolja och tunnskivad rökt renstek

- 8 kronärtskockor
- 2 citroner
- 1 dl salt

Gör så här

Skär av stammen på kronärtskockan.

Skiva 8 citronskivor.

Sätt en skiva under varje kronärtskocka och bind ihop till ett paket. Citronen gör att kronärtskockan behåller sin färg och inte blir brun.

Salta vattnet i kastrullen rikligt.

Lägg ner kronärtskockan i kokande vatten så behålls alla smaker bättre.

Koka i cirka 50 minuter. Ett bra sätt att se om de är klara är att de yttersta bladen lossnar enkelt när man rycker bort ett.

Ta bort snöret och citronen innan servering.

Servera tillsammans med örtolja och tunnskivad rökt renstek

## Örtolja

- 2,5 dl färsk timjan
- 2,5 dl salvia
- 6 dl persilja, finhackad
- 4 limefrukt, saft och rivet skal
- 4 krm salt
- 4 krm peppar
- 6 dl olivolja

## Örtoljan

Blanda alla ingredienser förutom oljan i en mixer.

Mixa ner oljan i en långsam stråle och mixa alla ingredienser till en grov röra.