



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. december 2014

Frokostret

Æbleflæsk

Ingredienser:

2 kg røget flæsk skåret i skiver, 3 løg, 18 æbler (Belle de Boskoop), timian, lidt olivenolie, salt, farin.

Panden med lidt olivenolie varmes godt op. Brun flæskeskiverne 1 minut på hver side. Dæmp varmen og vend skiverne jævnlige til de er gyldne og sprøde. Når flæsket er færdigt, lægges det på fedtsugende papir, og fedtet hældes op i en skål.

Mens flæsket steger, pilles løgene, halveres og skæres i tynde skiver. Brun løgene i lidt af fedtet. Når de er færdige, lægges de over på en tallerken. Drys lidt salt på.

Imens skylles æblerne og halveres. Hver halvdel deles i tre stykker. Fjern blomst, stilk og kernehus. Skær hvert æblestykke i to-tre tynde både. Steg æblerne sammen med timian-kviste i lidt af fedtet ved ikke for kraftig varme. Strø lidt farin over. Æblerne skal være gyldne, men må ikke stege til mos.

Læg æblerne blandet med løgene på et fad og fordel flæsket ovenpå..