



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. november 2016

Hovedret

Svinekam braiseret i mørk øl (4 personer).

Ingredienser: 1 lille svinekam, 10 g smør, 200 g selleri i grove tern, 100 g persillerødder i grove stykker, 5 små grofthakkede fed hvidløg, 1 god mørk øl, ½ liter kalvefond eller kalvebouillon, 3 kviste af frisk timian, 1 tsk groft salt, 2 dl piskefløde, 2 spsk. grov sennep, 100 g rosenkål, 50 g smør.

Brun svinekammen godt af i smør, tilsæt rodfrugterne til de får godt med farve, ryst panden med de hakkede hvidløg.

Tilsæt derefter den mørke øl og reducér til det halve, derefter tilsættes kalvefonden. Sigt væden over i et ildfast fad.



Læg svinekammen heri sammen med timian. Gem rodfrugterne. Braiser svinekammen under låg eller alufolie midt i ovnen (ca. 1½ time ved 175 grader) – vend den med ca. 15 minutters mellemrum.

Tilsæt rodfrugterne den sidste halve time af braiseringen. Sigt lagen og kog den til passende konsistens sammen med salt, piskefløde og grov sennep.

Vask rosenkålen og pil de yderste blade af. Smørsteg rosenkålene let gyldne. Tilsæt lidt vand og salt og damp dem færdige under låg.

Skær svinekammen i 4 stykker og vend braiseringslagen sammen med rodfrugterne og rosenkålen.