



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

20. december 2012

## Frokostret

### Flæskesteg med rødkål.



#### Ingredienser:

Svinekam med svær, salt, sennep, appelsinmarmelade.

Rødkål, smør, ribsgele, salt, kommen.

Skær sværen fra. Smør stegen i salt.

Bland sennep og appelsinmarmelade og smør det på stegen. Pres sværen ned over og drys med salt.

Steg ved 160 grader i 2 timer.

**Rødkål:** skær rødkål meget småt. Steg det snittede rødkål i smør og tilsæt lidt vand. Drys med salt og smag til med ribsgele. Lad det stege helt mørt og tilsæt 2 spsk kommen.

Skær stegen i skiver og anret med rødkål på fad.

**HOLD NALLERNE FRA FLÆSKESVÆREN !!**

Er den ikke helt sprød, så giv den lidt grill.