



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. april 2016

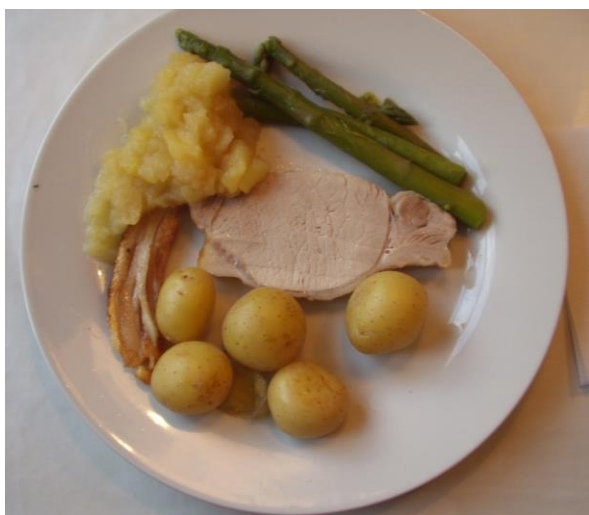
Hovedret

Flæskesteg med babykartofler, grønne asparges og æblesovs (til 4-6 personer).

Ingredienser:

1-1½ kg svinekam med svær, 2-3 laurbærblade, 0,5-0,75 l bouillon, 3 skalotteløg, vand, salt, friskkværnet peber.

Desuden: babykartofler, grønne asparges, 10 æbler, sukker, reven ingefær.



Svinekam rides dybt, helt ned til kødet. Kog sværen i 2 cm vand på en pande i 10-15 minutter. Tag kødet op og tør sværen omhyggeligt af.

Gnid kød og svær med salt og friskkværnet peber. Stik laurbærblade ned i sværen (laurbærblade kan erstattes med rosmarinkviste).

Sæt stegen på ovnrysten over bradepanden, og sæt den i ovnen ved 160 grader. Hæld bouillon i bradepanden efter ½ times stegning.

Flæk skalotteløgene og læg dem ned i skyen. Videresteg kødet i ca. 1 time (det anbefales at bruge stegetermometer).

Hæld skyen fra og indstil ovnen på 250 grader. Sæt ovndøren på klem eller åbn ventilen. Efter brun stegen 5-15 minutter, indtil sværen er sprød og boblet. Husk at se godt efter, når sværen bruner!

Babykartofler koges 8 minutter og står i kogevandet til umiddelbart inden servering.

Grønne asparges blancheres ved at de overhældes med kogende vand i en skål, - vandet hældes fra umiddelbart inden servering.

Æblesovs: 10 æbler skrælles og skæres i stykker. Æbler koges i lidt vand ca. 8 minutter med sukker ca. 100 g/kg æbler, og reven ingefær tilsættes efter smag.

Brun skysovs kan supplere æblesovsen.