



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

20. december 2012

## Frokostret

### Fynsk æbleflæsk (opskrift til 4 personer)



#### Ingredienser:

200 g sprængt kogeflæsk, 150 g foie gras, salt og peber, lidt frisk basilikum, 1 æg, rasp og hvedemel til panering, 4 Filippa-æbler, saften af en citron, 1 tsk honning, 3 dl balsamicoeddike, smagsneutral olie til dybstegning.

Kog flæsket mørt i letsaltet vand, tag det op, læg halvdelen i pres, f.eks. mellem to smørebrætter, og sæt kødet på køl. Hak den anden halvdel fint og vend kødet med plukket foie gras, krydr med salt og peber samt lidt finthakket basilikum. Tril fire kugler af massen og vend dem i sammenpisket æg og derefter i en blanding af rasp og mel.

Skræl æblerne og fjern kernehus, stilk og blomst. Skær det ene af æblerne i tynde strimler og marinér dem i citronsaft tilsat lidt salt og peber. Kog resten af æblerne til en lind kompot og smag den til med citronsaft og lidt honning.

Skær det pressede kød ud i grove tern og rist dem sprøde på en pande. Kog balsamicoeddiken ind til sirupskonsistens og smag til med honning. Dybsteg kuglerne i hed olie, til de er gyldne.

Anret æblestrimlerne og kompoten midt på tallerkenen med flæsketernene omkring og den sprøde kugle over æblestrimlerne. Læg balsamicoeddiken omkring.