



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

21. september 2017

Hovedret

Braiserede svinekæber i øl og æblemost (4 personer).

Ingredienser:

1 kg svinekæber, 2 spsk kokosolie uden smag (eller anden olie), 1 stor gulerod, 1 løg, 2 fed hvidløg, 1 stor håndfuld frisk timian, 2 dl mørk øl, 4 dl æblemost, 1 dl æblecidereddike, 1 tsk peberkorn, salt, 5 dl bouillon, 2 spsk smør.

Grov mos: kg kartofler, 1 blomkål, 50-100 g smør, 1 tsk dijonsennep, salt, 1 sjat piskefløde.

Til servering: vårsalat/feldsalat, saltmandler.

Skær senen af svinekæberne, så de ikke krøller sig sammen under tilberedning. Varm en stegryde godt op og varm olien heri. Brun svinekæberne på alle sider.

Ordn imens gulerødder, løg og hvidløg og skær i grove stykker. Svits grøntsagerne sammen med de brunede svinekæber. Tilsæt så timian, øl, æblemost og eddike, samt peberkorn og lidt salt. Bring i kog, og lad væsken koge ind til det halve cirka.

Forvarm ovnen til 150 grader varmluft.

Tilsæt så bouillon, bring i kog igen. Skum evt. urenheder af. Læg låg på og sæt gryden i ovnen i 1,5-2 timer. Forbered imens mosen eller andet tilbehør.

Tag så gryden ud af ovnen og sigt væsken over i en anden gryde. Sauce koges ind til det halve igen, så konsistensen bliver blank og klistret. Smag til med evt. lidt mere salt og eddike og afrund med smør. Vend forsigtigt de møre svinekæber i sauce, så de alle er dækkede.



Grov mos

Skræl kartofler og skær i lige store stykker. Fjern blade og stok fra blomkål og del også i mindre stykker. Læg i en gryde og dæk med vand. Bring i kog og lad grøntsagerne simre til de er godt møre. Det tager nok ca. 40 minutter.

Hæld vandet fra og lad det overskydende vand dampe helt af i gryden under låg på det varme blus. Mos sammen med smør med en kartoffelmoser eller en elpisker, til du har den ønskede struktur. Smag til undervejs med salt og dijonsennep. Rør til sidst en sjat fløde i, hvis det virker nødvendigt.

Servering

Fordel et par skefulde mos på en tallerken og læg 3 svinekæber ovenpå. Pynt med lidt sauce, en håndfuld salat og lidt hakkede mandler. Server.