

Hold 1 madlavning 24-10-2018



ÆBLEFLÆSK MED ØL OG HYBEN

**Braiserede svinekæber i mørk øl med
kartoffel-sellerimos**

Kaffe og kage

ÆBLEFLÆSK MED ØL OG HYBEN

30 min - 4 personer

Det skal du bruge

600 g stegeflæsk skåret i ½ cm tykke skiver

Salt og peber

Rapsolie

3 **løg**

400 g **æbler**, fx **Cox Orange** eller **Belle de Boskoop**

1 dl pilsner

Tilbehør

Frisk **timian**

Syltede hyben eller hybenmarmelade

4 skiver rugbrød

Sådan gør du

1. Dup flæsket tørt og krydr med salt og peber. Steg flæsket i olie på en pande indtil de er sprøde. Tag op og hæld det meste af fedtet af panden.
2. Skær løgene i tynde skiver. Skær æblerne med skræl i både. Kom løg og æbler på panden og svits dem, til de får farve.
3. Kom øl på panden og lad løg og æble simre møre. Server æbleflæsket med et drys timian og syltede hyben og rugbrød.

Braiserede svinekæber i mørk øl med kartoffel-sellerimos

Ca. 1³/₄ time - 4 personer

Det skal du bruge

10-12 afpudsede svinekæber/kæbeklumper, ca. 1 kg

salt og peber

15 g smør

1/8 selleri

1 gulerod

1 løg

1 tomat

½ l mørk øl, fx Honning Ale

½ l. fløde

evt. 1 spsk hvedemel el. sovsejævner

Kartoffel-sellerimos

750 g kartofler

¼ selleri, ca. 250 g

2 dl letmælk

25 g smør

Grøntsager

2 gulerødder

2 majroer

4 skiver parma- eller serranoskinke

Sådan gør du

1. Bestil kæbeklumper hos slagteren et par dage i forvejen.

Kødet

2. Dup kæbeklumperne tørre med køkkenrulle. Krydr med salt og peber.

3. Lad smørret blive gyldent i en gryde ved god varme. Brun kødet på alle sider, 3-4 minutter i alt. Brun kødet i passende portioner.

4. Brun selleri, gulerod og løg i grove tern. Tilsæt tomaten skåret i kvarte, de brunede kæbeklumper og øl suppleret med vand til det dækker. Skru ned til svag varme og kog under låg i 1¼-1½ time til kødet er mørt.

5. Tag kødet op. Kog væsken ind til der er ca. 2½ dl tilbage. Si saucen. Smag den til med salt og peber og jævn den med fløde eller evt. med en meljævning/sovsejævner.

Kartoffel-sellerimos

6. Kog kartofler og selleri i tern møre. Hæld vandet fra. Mos kartofler og selleri, fx i en purépresser.

7. Varm mælken i gryden. Tilsæt mos og smør. Smag mosen til med salt og peber.

Man kan vælge, at lave mosen i forvejen og så bage den i oven i ildfastfad.

Grøntsager

8. Kog gulerødder og majroer i passende stykker møre i 1 spsk vand tilsat salt.

Skinken

9. Steg parmaskinken på en tør pande til skiverne bliver sprøde og læg dem over kødet ved servering.

Kaffe og kage