



Flæskesteg med brun sovs

Ingredienser:

1 lille svinekam ca. 600 - 800 g - groft salt - 7 dl vand

Fremgangsmåde:

Rids sværen grundigt og gnid den med salt, også ned mellem sværene. Sørg for at stegen ligger så sværen er nogenlunde vandret, dette kan evt. gøres ved at lægge noget stanniol under stegen i den ene side, hvis den er meget uens i tykkelsen. Læg stegen på en rist i bradepanden og hæld vandet i bradepanden. Sæt stegen i en kold ovn og tænd på 200 grader.

Benyt et stegetermometer og steg, indtil centrumtemperaturen viser 55 grader.

Kontroller om sværen bliver sprød. Gør den ikke det, øges temperaturen i ovnen til 250 grader.

Ellers steges flæskestegen videre ved 200 grader, indtil centrumtemperaturen er 65 grader.

Tag stegen ud og lad den hvile i 15 - 20 min.

Giv stegen kort tid under grill, hvis sværen ikke er helt sprød.

Hvis du ikke bruger stegetermometer, så spørg slagteren til råds om stegetiden.

Skær fedtkanten af mellem svær og kød inden stegen nydes.

Sovs:

3 dl skummet-, mini- eller letmælk

2-3 spsk. hvedemel - 1 laurbærblad - ca. 1 tsk sukker

Skum fedtet fra væden fra bradepanden, evt. ved at hælde den op i en "sovseskaller" og lade den stå i nogle minutter. Hæld skyen op i en lille kasserolle og kassér fedtet.

Tilsæt 2 dl mælk samt laurbærbladet.

Jævn sovsen med melet udrørt i 1 dl mælk. Lad sovsen koge igennem i 5-10 min. under omrøring.

Tag laurbærbladet op og smag til med salt, peber og evt. en anelse sukker.

Du kan også lave en opbagt sovs i stedet:

Mel, margarine, væde fra stegen, lidt kartoffelvand og mælk.

Smelt fedtstof = margarine / becel i passende mængde i gryden og kom så 2-3 spske mel heri under omrøring.

Tilsæt væde til sovsen har en tilpas konsistent.

Tilsæt kulør efter behag til en lysbrun eller mørk sovs.

Smages til med lidt salt og peber samt et drys melis.

og efter behag ca. 2 tsk. ribsgele efter opkog.

Brunede kartofler:

1 kg kogte og pillede små kartofler - 6 spsk. sukker - 1 spsk. olie

Smelt sukkeret på en pande, helst med slip-let-belægning.

Tilsæt 1 spsk. olie og pas på, at karamelmassen ikke bliver for mørk. Kom kartoflerne på panden

og skru ned til jævn varme. Brun kartoflerne under omrøring.

Tip: Hvis kartoflerne er kolde, overhældes de med kogende

vand inden bruningen. Så bliver de mere blanke.

Rødkål:

1 kg rødkål fintsnittet

1½ dl sød blandet frugtsaft - ½ - 1 dl eddike

ca. 1 tsk sukker - 1 tsk. salt

Kom den fintsnittede kål i en stor gryde og tilsæt saften.

Kog ved jævn varme i ca. 45 min., til kålen er passende mør.

Smag til med eddike, salt og sukker.

Tilbehør: Kogte kartofler, evt. ribsgele.

Brunede kartofler, Rødkål, Agurkesalat, og Evt. m. Ribsgele og/eller Solbærgele

Tilføjelse: Drikkelse: En god let rødvin Evt. Rioja. Og ell. En god ikke for syrlig hvidvin.

#####

Risalamande med kirsebærsovs (4-6 personer)

Ingredienser:

1 dl grødris - 1 dl vand - 4 dl skummet-, mini- eller letmælk

50 g mandler - ¼ tsk. salt - ½ stang vanilje - ½ dl florsukker. - 1dl piskefløde

Kirsebærsovs:

1 glas dessertkirsebær ca. 400 g

evt. 25 g sukker - 2 tsk. kartoffelmel - ½ dl vand.

Tilberedning af: Risalamande med kirsebærsovs (4-6 personer)

Kog risene op med vandet og lad det koge 4-5 min. Tilsæt mælken og rør konstant indtil det koger igen.

Brug evt. en træpalet som grydeske, da den kan nå store områder af bunden af gryden på en gang.

Tilsæt salt, læg låg på.

Pak gryden ind i et viskestykke eller håndklæde og pak den derefter ind i en eller flere dyner.

Med denne "høkassemetode" er grøden færdig efter en time - helt uden at være brændt på og uden at man behøver at røre mere i den.

Lad grøden køle af i en skål, når den er færdig.

Kog mandlerne op i lidt vand. Hæld vandet fra og smut mandlerne. Husk at tage én hel mandel fra,

hvis der er mandelgave og hak resten groft.

Rør mandlerne i risengrøden sammen med marven af vanilje stangen og flormelis. Pisk fløden til skum og

vend det i grøden. Smag evt. til med mere flormelis og kom evt. den hele mandel i.

Hæld risalamanden i en pæn skål og lad den trække et par timer i køleskabet, inden den skal spises.

Pynt evt. med lidt mandelflager eller kandiserede violer inden servering.

Kirsebærsovs:

kog dessertkirsebærerne op i en gryde og tilsæt sukkeret, hvis kirsebærerne er for sure.

Udrør kartoffelmelet med vandet og rør det i kirsebærerne, men sørg for, at sovsen ikke koger op igen,

for så bliver den "lang". Kom sovsen i en skål eller sovsekande og server den varm eller kold efter smag.

"Hjerte"-tip: Kog evt. et par hele kanelstænger med kirsebærerne, det giver en dejlig krydret smag til kirsebærsovsen.

Hvis du vil tabe dig, kan du spise: En lille portion ris a la mande med kirsebærsovs.