



Vild med Dansk: Stegt flæsk. Foto: TV 2 / Go' morgen Danmark af Umut Sakarya

SVÆRHEDSGRAD Mellem PERSONER 4 TID 60 min + 90 min

INGREDIENSER

STEGT FLÆSK

3 kg flæsk (1,5 - 2cm tykkelse) salt

PERSILLESOVSEN

- 2 l fløde
- 1 bdt. kruspersille
- 10 stk. hele sort peber
- 3 stk. laurbærblade
- 1 tsk. groft salt
- 5 spsk. maizena
- 2 stk. håndfulde groft skåret rodfrugter
- salt

KARTOFLER

- 1.5 kg aspargeskartofler
- vand
- salt
- smør
- persille

RØDBEDER

- 1 l eddike, 800 g sukker
- Laurbærblade,
- kanel
- stjerne anis
- hele sort peber
- nellike
- 1 kg rødbeder
- 1 l syltelage

TILBEREDNING

1. **STEGT FLÆSK:** Læg flæsket taglagt med sværdsiden opad og steg i ovnen ved 200 grader i cirka 45 min.
2. Skru derefter op på 230 grader til sværene på flæsket poppet op.
3. **PERSILLESOVSEN:** Kog fløden op med laurbærblade, sort peber, persillestilke og rodfrugtblandingen. Lad det køle af og trække natten over.
4. Sigt fløden og jævn med maizena. Smag til med salt og friskhakked persille.
5. **KARTOFLER:** Bring vand, salt og kartofler i kog og lad dem trække færdigt i gryden.
6. Pil kartoflerne og vend den med persille og smør inden servering.
7. **RØDBEDER:** Kog alle ingredienserne (undtagen rødbederne) sammen og køl syltelagen af.
8. Kog rødbederne og pil dem. Skær rødbederne i 1,5 cm tykkelse.
9. Kog rødbederne og pil dem.
10. Skær rødbederne i 1,5 cm tykkelse.
11. Kom de afkølede rødbeder i syltelagen og lad dem sylte i nogle dage.