



Stegt flæsk med persillesovs blev kåret den 20. november 2014, til at være Danmarks nationalret.

Her en opskrift: [Her er Danmarks nationalret: Stegt flæsk med persillesauce \(tv2.dk\)](#)

Opskriften er udformet af Ninna Bundgaard Christensen fra Region Sønderjylland.

Er *Lånt* til mine opskrifter, da der ikke er nogen påskrift, om at den ikke må bruges.

Ingredienser

- 1 kg kartofler, små, - skrællede • 0.5 tsk salt
- 480 g flæsk, letsaltet, - drys skiverne med lidt salt nogle timer inden stegning

Glaseret fennikel og endive med citron

- 1 stk fennikel, skyllet, - i kvarte
- 2 stk salat, endive, - skyllet, - i kvarte
- 1 stk citron, saften
- 25 g smør • Timian, finthakket • 0.33 g salt

Persillesauce

- 25 g smør • 2.5 spsk. mel, hvedemel
- 3 dl mælk, minimælk, - eller letmælk
- 2 dl vand, kartoffelvand
- 2 dl persille, finthakket • 0.33 g salt

Stegt flæsk:

Dup flæsket tørt og læg flæske skiverne på en bageplade med bagepapir og sæt dem midt i en forvarmet ovn på 180 grader, gerne varmluft. Hold øje med dem løbende og vend skiverne undervejs.

Når det stegte flæsk er sprødt og lækkert tages det af bradepanden og lægges på et stykke fedtsugende papir.

Glaseret fennikel og endive med citron:

Brun fennikel og endive let på en middelvarm pande.

Tilsæt det meste af saften fra en citron og 25 g smør.

Skru ned for varmen og læg et lag løst på.

Lad endive og fennikel hygge sig 15-20 minutter ved svag varme.

Smag til med finthakket timian, salt og citron inden servering.

Persillesovs:

Smelt smørret i en lille tykbundet gryde.

Tilsæt mel og rør grundigt sammen med et piskeris.

Lad mel og smør samle sig til en lidt klumpet masse og varm igennem ved svag varme.

Nu er det med at holde tungen lige i munden. Tilsæt mælken, til smør/mel-blandingen, men kun ca. 0,5 dl ad gangen. Pisk grundigt under tilsætning.

Sørg for, at mælken er absorberet af mel/smør-massen og gennemvarmt, inden yderligere mælk tilsættes (ellers kommer der nemlig nogle meget ubehagelige klumper i saucen).

Når alt mælken er tilsat, fortsættes med lidt kartoffelvand, indtil konsistensen er, som du ønsker den.

Smag til med salt og kom den hakkede persille i saucen.

Lad saucen boble lidt forsigtigt 1-2 minutter inden servering.

Kartofler:

Kog kartofler i saltet vand. Når kartoflerne koger, skrues der ned på lavt blus, og kartoflerne simrer færdigt.

Tip: Du kan med fordel selv købe et stegestykke, skære det i skiver og latsaltet flæsket nogle timer inden stegningen.

Server den stegte flæsk om sommeren med en let lille omgang smørdampede sommergrøntsager.

God fornøjelse med retten.