Flæskesteg 5. Kamsteg med brun sovs o.s.v. - Hjemmelavet opskrift

Ca. 2½ kg Kam.

Rids sværen grundigt ned til kødet og gnid den med salt, også ned mellem sværene.

Sørg for at stegen lægger 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 i en kold ovn på en rist i bradepanden. og hæld 1 ltr. kold vand i bradepanden.

Skru op til 270 grader og la' den stege 1 time. Herefter skrues der ned til 175 grader og steges i ca. 2 timer. Dryp stegen med væden 3-4 gange under stegningen.

Når stegen er færdig tages den af og væden hældes fra og bruges til at lave en opbagt brun sovs.

Er sværen stadig ikke helt sprøde kan du give den en hurtig stegning på 250 gr.

Hold øje med stegen under denne høje temp. Så sværen ikke bliver sort.

Tages så af og stå i ca. ½ time før den udskæres og serveres.

Serveres m. alm. Kogte kartofler og ca. ½ t. kg. Små brunede kartofler m.v.

Samt Rødkål. Evt. m. Ribsgele og/eller Solbærgele samt agurkesalat m.v.

Du kan også lave en opbagt sovs i stedet: (Se også opskrift på sovs under flæskestege.)

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

Smelt fedtstof = margarine / becel i passende mængde i gryden og kom så 2-3 sp. Ske 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.

¤¤¤