



Flæskesteg med marinerede kartofler m.v. samt sovs.

Ingredienser

- 1 svinekam uden ben til 4 pers.
- salt
- 800 g kartofler
- rapsolie
- 2 dl olivenolie
- 1 spsk. dijon sennep
- 0,5 dl hvidvinseddike
- peber
- **Sådan gør du**

- Tænd ovnen på 200 grader.

Gnid svær siden med salt, det er uhyre vigtigt, fordi sprød svær er afhængig af denne manøvre, så ned mellem hvert snit.

Læg stegen i en lille bradepande eller et ovnfast fad.

Stil stegen i ovnen i ca. halvanden time, brug stegetermometer, kernetemperaturen skal være 65 grader.

Hvis sværen er sprød, er alt godt, hvis den mangler lidt, så kan man skrue op for varmen til 250 grader, til sværen er sprød.

Efter at stegen er ude af ovnen, skal den lige stå frit på bordet i fadet og trække, i 10 minutter, inden den skæres i skiver.

Skrub kartoflerne og kog dem i letsaltet vand.

Rør marinaden, olie og sennep skal begge have stuetemperatur: pisk sennep med olie, pisk eddike i og smag til med salt og peber.

Anret halve kartofler og dryp 2 spsk. af dressingen over.

Tidsforbrug ca. ½ time.

Der er rigelig flæskesteg, så der er til frokosten – smørrebrød eller sandwich dagen efter

XX

Du kan også lave en opbagt sovs:

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.