



Anbefales: den klassiske mormor-version >

Kødet = Flæsk i skiver er velegnet til både stegning på pande, grill eller i ovn.

Tip fra slagteren:

Tilberedning på pande:

Steg kødet på en pande i olie ved god varme i ca. 2 min. på hver side.

Skrud ned til middel varme og steg færdig. Vend skiverne jævnligt, til de er gyldne og sprøde.

Tilberedning i ovn:

Læg kødet på et stykke bagepapir i en bradepande og steg det i en forvarmet ovn ved 225 °C i ca. 40 min.

Kan også bruges til Æbleflæsk.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



Valgflæsk eller stegt flæsk i lag?

Tip nummer 1: Kødet

Det giver måske sig selv, men kødet er vigtigt. I hvert fald hvis du laver den klassiske mormor-version. Hvis du virkelig vil brillere, skal du - ifølge Umut Sakarya - dog undgå den pakkede version, som du finder i dit lokale supermarked.

- Hvis man er i nærheden af en dansk gammeldags slagter, så skal man bede om at få skåret 1,5-2 cm tykke skiver. Så sikrer man nemlig sprødt svær og saftigt kød, siger Umut Sakarya.

Er man ikke så heldig at bo i nærheden af en slagter, anbefaler han, at man køber en ribbensteg og skærer sine egne stykker.

Tip nummer 2: Sossen Til en rigtig omgang valgflæsk hører sig også persillesovs. Og her er de rette ingredienser igen alfa og omega.

- Sossen skal laves på fløde. Rigtig meget fløde. Og så skal man lade vær med at bruge kartoffelvand og letmælk, siger Umut Sakarya og tilføjer, at man skal bruge frisk persille i rigelige mængder.

Tip nummer 3: Det rette tilbehør All right. Nu har du styr på svin og sovs. Og selvom det er en lækker kombination, som sagtens kan spises som chips med dip, så vil de fleste nok tilføje lidt ekstra lir.

Kartofler skal der til. Ifølge Umut Sakarya, skal det ikke være en hvilken som helst kartoffel, men aspargeskartofler. - Og så skal man have noget surt til, for eksempel rødbeder, så det ikke bare er fedt, men der faktisk kommer en smagsoplevelse, siger han til TV 2 Lorry.

Stegt flæsk ala Umut Til fire personer skal du bruge:

- 3 kilo Flæsk (1,5 cm tykkelse) • Salt

Sådan gør du: Læg flæsket taglagt med sværdsiden opad og stege i ovnen ved 200 grader i cirka 45 min. Skru derefter op på 230 grader til sværene på flæsket poppet op.

PERSILLESOVSEN

- 2 l. Fløde
- 1 budt persille
- 10 hele sort peber
- 3 laurbærblade
- 1 tsk. groft salt
- 5 spsk. Maizena
- 2 håndfuld Groft skåret rodfrugtblanding • Salt

Sådan gør du: Kog fløden op med laurbærblade, sortpeber, persillestilke og rodfrugtsblanding. Lad det køle af og trække natten over. Sigt fløden og jævn med maizena. Smage til med salt og friskhakket persille.

Kartofler

1,5 kilo aspargeskartofler (Eller almindelige Kartofler)

- Vand
- Salt
- Smør
- Persille

Sådan gør du: Bring vand, salt og kartofler i kog og lad dem træk færdig i gryden. Pil kartoflerne og vend den med persille og smør inden servering

Opskrift lånt fra: Guld Kroen