
Flæsk i æblemost med frisk timian

Det skal du bruge til 2 personer

- 1 pakke flæsk i skiver
- 2-3 dl. æblemost
- 1 kvist frisk timian
- 1 spsk. Dijon sennep
- 3 stk. æbler
- 2 stk. sommerløg røde eller hvide
- Salt og peber

Sådan gør du

- Flæsk steges på kold pande (det vil sige på med flæsk og så tænder vi 😊)
- Herefter kommes æbler og løg i både på panden (gem lidt rå til pynt)
- Når du vender flæsket, tilsættes æblemost.
- Tilsæt sennep og lad der snurre til kødet er glaseret godt
- Smag til med frisk timian, salt og peber

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen