
Holms jule æbleflæsk med grønkål

Det skal du bruge til 2 personer

- 1 pk. stegeflæsk
- 1 lille ps. grønkål
- 4 æbler
- 1 porre
- 1 citron
- 1 dl. solbærsaft
- Lidt kanel og kardemomme
- 1 nellike
- 2 dl. æblemost
- 1 spsk. grov sennep
- Røget salt

Sådan gør du

- Rist flæsk i tern hårdt af – krydres med salt og peber.
- Tilsæt æbler i både, løg i både, porre i ringe samt grønkål.
- Tilsæt krydderi og lad det snurre nogle minutter.
- Tilsæt æblemost, solbærsaft og måske lidt vand.
- Tilsæt røget salt, peber og sennep.
- Læg låg på og lad snurre til det er mørt.
- Toppes med rå æbler i tern.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen