Holms pandestegte julemedister

Med brusende hvidløgssmør, rosmarin, appelsin, æbler og svesker. En medister skal ikke bare steges. Den skal forkæles! Her får den selskab af smør, citrus, krydderurter og lidt sødme fra æbler og svesker. Det dufter simpelthen af juleaften hjemme hos nogen, man holder af. ❤️

Det skal du bruge

- 1 pakke medister – gerne julemedister
- 1 pakke hvidløgssmør
- Salt og friskkværnet peber
- 1 citron
- 1 appelsin
- Frisk eller tørret rosmarin
- 1 æble
- 3 svesker

Sådan gør du

- Kom hvidløgssmør på panden, og lad det bruse dejligt op.
- Læg medisteren på panden, og brun den smukt på begge sider. Den skal have farve og kærlighed.
- Krydr med salt og peber.
- Skru ned for varmen. Riv lidt skal fra citron og appelsin hen over medisteren, og tilsæt rosmarin.
- Skær æblet i små tern og sveskerne i mindre stykker. Kom det hele på panden.
- Pres lidt citron- og appelsinsaft over, og lad det hele stege stille og roligt i cirka 10-12 minutter, eller til medisteren er gennemstegt. Den skal være fast og saftig.
- Vend æbler og svesker rundt i den dejlige smørsky.

Velbekomme

Holms lille fif ❤️

- Tag en ske, og hæld den varme smørsky over medisteren undervejs.
- Det er altså ikke bare medister.
- Det er jul på en pande!
- Smager af mere – og af JUL!

HOLM

Vi mødes i Brugsen