Holms sprøde juleflæsk

Med kanelsalt, grønkål, æbler og cremet kærnemælksdressing med appelsin. Stegt flæsk er ikke kun persillesovs og kartofler! Her får flæsket en lille decemberfrakke af kanel og groft salt. Og ved siden af serverer vi en frisk, syrlig og cremet grønkålssalat med æbler og kærnemælk. Det sprøde møder det friske. Det fede møder det syrlige. Og så sker der altså noget dejligt i munden. ❤️

Det skal du bruge

- 1 bakke stegeflæsk
- Groft salt
- Stødt kanel
- 1 pose grønkål
- Æbler
- Kærnemælk
- 1 appelsin
- Sennep
- Lidt vindruer
- Salt og friskkværnet peber

Sådan gør du

- Bland groft salt med lidt stødt kanel.
- Drys blandingen over flæskeskiverne.
- Læg flæsket på en rist eller bageplade, og steg det i ovnen ved cirka 180 grader, til det er gyldent, gennemstegt og dejligt sprødt. Vend gerne undervejs.
- Skyl grønkålen, og snit den fint.
- Skær æbler i små tern og vindruer i halve.
- Rør kærnemælk sammen med lidt sennep, appelsinsaft, salt og peber.
- Vend grønkål, æbler og vindruer i dressingen.
- Lad salaten trække i cirka 15 minutter, så smagene finder hinanden.
- Server den friske salat sammen med det varme, sprøde juleflæsk.

Velbekomme

Holms lille fif ❤️

- Pas lidt på med kanelen. Den skal kysse flæsket – ikke overdøve det!
- Lidt fintrevet appelsinskal i kærnemælksdressingen gør også underværker.
- Sprødt, friskt, julet og lige til at blive glad i låget af!

HOLM

Vi mødes i Brugsen