
Krydret julemedister med rosenkål og gulerødder

Det skal du bruge

- 2 spsk. groft salt
- 1 tsk. kanel
- 1 tsk. kardemomme
- 1 bakke medister
- 1 lille pose rosenkål
- 3 stk. gulerødder
- 2 spsk. honning
- 2 appelsiner

Sådan gør du

- Salt blandes med kanel og kardemomme
- Krydres på medister - 15 min i airfryer ved 180 gr.
- Efter 5 min tilsættes 1/2 rosenkål - gulerødder der er delt
- Bland honning med reven skal af appelsin, og del appelsin i både som blandes med rosenkål og gulerod

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen

Flæskesteg

Det skal du bruge

- 1, 5 kilo flæskesteg
- Salt
- Laurbærblade
- 1 lille rødkål
- Hasselnødder i flager
- 1 stk. appelsin
- Salt og peber
- 2 spsk. acacie honning
- 2 spsk. Teriyaki
- Frisk esdragon

Sådan gør du

- Sæt flæskestegen i airfryer 35 min. ved 180 grader med laurbær i rillerne og groft salt på – 10 min. ekstra ved 200 grader så er sværene sprøde.
- Husk at lægge den flækket kål der er har fået saft og skal af appelsin og teriyaki.
- Når det kommer ud, flækkes kålen endnu engang drysses med hasselnødder, appelsin og frisk esdragon.
- Du kan servere bagte eller kogte kartofler der klemmes og overhældes med brunet smør og honning – groft salt på toppen.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen