

Oppskrift

Dudefood: Svinekjaker med syrlige grønnsaker og friterte jordskokker



1

Braisert svinekjake

Brun svinekjakene godt med salt og pepper og legg de i en passende ovns panne. Skjær grønnsakene i fine terninger og legg i. Slå juicen over.

Dekk til og bak i ovn på 180 °C i ca. 2 timer.

La alt stå og hvile i minst 1 time før du tar kjøttet ut av pannen. Sil kraften, jevn sausen med maizena og smak til med sitronsaft, salt og pepper.

2

Syrlige grønnsaker

Kok kålrot, blomkål og brokkoli hver for seg, stek dem sammen og risle over litt vinaigrette. Avslutt med hakka persille.

3

Friterte jordkokker

Skrubb jordkokkene og skjær dem i biter. Friter dem på middels varme i ren olje.

Ps! De blir aldri sprø, men gode!

Produkter i denne oppskriften

Svin Kjake Storpk Fr Pk



Ingredienser

Svinekjaker

Gilde Svinekjaker 1,2 kg

Løk 3 stk

Rotselleri 1 stk

Hvitløksfedd 5 stk

Eplejuice 1 liter

Salt og pepper

Syrlige grønnsaker

Kålrot

Blomkål

Brokkoli

Vinaigrette

Persille, hakket

Fritert jordskokk

Jordskokk

Olje til fritering