

Oppskrift

Ægirmarinerte svinekjaker med selleri- og søtpotetstappe



Skrell og kutt søtpotet og sellerirot i terninger som kokes møre. Sil av vannet og lag en stappe ved å mose potetene. Ha i smør og spe inn melk til passe konsistens. Smak til med salt og pepper.

2

Del stjerneløk og sopp i fire, bacon i biter som brunes i panne. Hell over oksekraft, soyasaus og urter, og la det koke i noen minutter.

3

La svinekjakene skåret i skiver trekke i sausen et par minutter før de serveres med stappe og et dryss granateplekjerner over.

Produkter i denne oppskriften

Svinekjaker Kokt Mar i Ægir Øl Pk



Bacon Ternet 2kg Pk



Ingredienser

Gilde Ægirmarinerte svinekjaker 600 g

Selleri- og søtpotetstappe

Søtpotet 300 g

Sellerirot 200 g

Melk 1,2 dl

Smør 2 ss

Salt og pepper

Saus

Stjerneløk 100 g

Sjampinjong 100 g

Gilde Bacon ternet 150 g

Oksekraft 3 dl

Soyasaus 2 ss

Rødvinseddik 1 ss

Rosmarin, finhakket 1 ss

Selleri- og søtpotetstappe

Saus

Timian, finhakket	1 ss
Granateple	50 g
Salt og pepper	