



## NAKKEKAM MED CITRON, LAKRIDSROD, TIMIAN OG GRØNKÅLSSALAT

8 personer: 1 nakkekam ca. 2 – 2,5 kg; 1 citron; 3 lakridsrødder; ½ bundt timian; havsalt og friskkværnet peber

GRØNKÅLSSALAT: 2 dl piskefløde; 1 usprøjtet citron; 1 spsk. sukker; salt og friskkværnet peber; 1 kg ribbet grønkål; 4 skalotteløg

Læg nakkekammen i et fad, og lav nogle små lommer i kødet ved at stikke med en kniv. Skær citronen i 8 – 10 både, og stik dem ned i lommerne i kødet.

Knæk lakridsroden i mindre stykker, og stik dem ned i kødet, drys til sidst med salt, friskkværnet

peber og hakket timian. Steg nakkekammen i ovnen ved 160° i 2 – 2½ time, indtil den er gylden, godt branket på overfladen og helt mør og saftig i midten. Lad nakkekammen hvile i 10 – 15 min. før servering.

#### GRØKÅLSSALAT:

Rør fløde, salt og fint revet skal fra citronen, sukker, salt og peber let sammen. Lad det stå i 20 – 25 min., så syren tykner fløden, og blandingen får en god dressing konsistens. Pluk grønkålen i mindre stykker, skyl grundigt i koldt vand og læg den i en sigte, så kålene kan dryppe grundigt af. Pil skalotteløg, og skær dem i helt tynde ringe. Vend grønkål med skalotteløg og den syrnede citronfløde. Smag evt. til med ekstra salt og friskkværnet peber; Server med godt brød.

**Velbekomme**