

# ÆBLEFLÆSK

OPSKRIFT



## SLAGTERENS OPSKRIFT

### Æbleflæskets historie

Flæsket og æblerne havde man selv dengang i 30-40'erne, hvor denne opskrift er fra. Min bedstemor Anne Kirstine, lavede æbleflæsk til aftensmaden, når karlene kom hjem fra marken. Karlene har siden fortalt, at duften af stegt æbleflæsk, som slog dem i møde, var som at høre englenerne synge.

Æbleflæsk hører traditionen tro til ethvert julebord, og Anne Kirstines æbleflæsk vækker jubel i de julesmykkede stuer. I ældre tid var æbleflæsk også obligatorisk til mange jagtfrøkoster, hvilket er en god tradition at genoplive.

Æbleflæsk er en dejlig ret, som på bedste vis forener æblernes sød-syrlig smag med flæskets fedme. Ingrid Marie æblet blev "opdaget" i 1910 i Høed af en fynsk skolelærer, der opkaldte det efter en afdød datter, og det er denne sort, mange foretrækker til æbleflæsk; men alle madæbler er i princippet velegnede.

Se opskriften på modsatte side.

[www.onsildslagtehus.dk](http://www.onsildslagtehus.dk)

**Nr. Onsild**  
**Slagtehus Aps**  
& *Gårdbutik*



**Knivskarp kvalitet**

# ÆBLEFLÆSK

## Tilberedning

*Stegeflæsket, som er letsaltet, skæres i tynde skiver og steges helt sprød på en stegepande eller i ovn.*



*Løgene, som er halverede og skåret i strimler på langs, steges let gyldne uden at brune i stegefedtet.*



*Æblerne, der er befriet for kernehus, og skåret i tynde både, tilsættes sammen med 1 eller 2 spiseskefulde brun farin. Det hele simrer, indtil æblerne er møre; men ikke stegt til mos.*



*Smages til med salt og kværnet peber fra møllen.*

*Anrettes i fad med æbler og løg i bunden. Ovenpå lægges de lune, sprøde skiver stegt flæsk.*

*Serveres med groft rugbrød - gerne lunt.*

**Velbekomme!**

[www.onsildslagtehus.dk](http://www.onsildslagtehus.dk)

**Nr. Onsild**  
**Slagtehus ApS**  
& *Gårdbutik*



**Knivskarp kvalitet**