

Sprængt Svinekam

m/ soyabønner, gulerod & frossen flødepeberrod



I uge 9 har slagter Madsen lavet gammeldaws sprængt svinekam. Kammen koges til den er mør, og masser af friske grøntsager egner sig som garniture. Specielt frossen flødepeberrod, som er en kendt og meget velsmagende ingrediens til kødet.

Den tilberedes ganske enkelt: Flødeskum rørt med en god portion peberrod og Derefter frosset.

Madsen har i denne uge valgt soyabønner, timiankogte gulerødder, tilsat lidt hvidløg, som tilbehør. En friskkogt kartoffel drysset med masser af hakket persille og lidt smeltet smør vil klæde retten.

VELBEKOMME!!