



# Stegt flæsk

## M/ Pommes Anna og friteret grønkål

Slagter Madsen lægger lidt provokatorisk ud med én af danskernes livretter, nemlig stegt flæsk. Han provokorerer os lidt ved at fjerne persillesovsen, og erstatte den med garniture som Pommes Anna og friteret frisk grønkål.

Hvor nødigt vi end vil, må vi give ham ret - det er en "herre-ret" også uden persillesovsen. Prøv den - du kan altid vende tilbage til det traditoinelle.

### Ingredienser:

- Stribet flæsk i skiver
- Frisk Grønkål
- Groft salt
- Kartoffler
- Smør
- Timian
- Salt og peber
- Citronskal



### Fremgangsmåde:

For at undgå for mange fedtstænk, steges flæsket i ovnen.

Den friske grønkål skylles og ribbes. Lægges i en stor sigte eller på køkkenrulle for at dryppe af. Kålbladene steges i fedtet, som er stegfedtet fra flæskets stegning. Pas på, at kålen ikke får for meget, den skal stadig være grøn og sprød. Steges i små portioner og lægges herefter på noget fedtsugende, eksempelvis køkkenrulle. Den friterede kål drysses med groft salt.

Pommes Anna tilberedes gerne dagen før, den skal bruges.

Skrel kartofler og skær dem i ca. 1mm tykke skiver eller så tyndt som muligt.

Smelt smør over svag varme, læg det første lag kartofler. Pensl kartoffel laget med smør, drys med lidt timian, salt & Peber, citronskal og læg endnu et lag. Fortsæt til alle skiverne er brugt eller Formen er fyldt. Det vil miste lidt volumen under tilberedning.

Dæk formen til med folie eller et stykke bagepapir og sæt den i ovnen på en bradepande (Der vil løbe lidt væske ud) ved 160 grader i 1-2 timer afhængig af størrelsen.

Tjek med en kniv om kartoflerne er møre. Afkøl Pommes Anna'en under pres. Når den er helt kold, sættes den tildækket i køleskabet til næste dag.

Når kartoflerne skal bruges skæres der passende stykker, som varmes i ovnen.