



Hovedret

Stegt flæsk med persillesovs

Ingredienser:

16 - 20 skiver fersk brystflæsk
1 tsk. groft salt

Antal personer: 4

Persillesovs:

1/2 ltr. mælk
2 spsk. majsstivelse
1 tsk. groft salt
1/2 tsk. sukker
1/4 tsk. peber
2 dl. hakket persille

12- 1400 g. asparges kartofler

Fremgangsmåde:

Læg flæskeskiverne på en rist med et fad eller en bradepande under. Steg flæsket midt i ovnen - til det er gyldenbrunt og sprødt. Drys med salt.

Persillesauce:

Rør mælken sammen med majsstivelsen i en gryde og kog op under omrøring. Tilsæt persille og sukker og lad saucen koge i ca. 5 minutter. Tilsæt salt og peber og smag til.

Kartoflerne skylles og koges til de er møre (husk at tilsætte salt), hvorefter de pilles.