



HØVEDRET

3 x stegt flæsk m persillesovs.

Ingredienser:

Antal personer: 4

Ca. 500 gr.	Stegeflæsk i 16-20 skiver
Ca. 250 gr.	Bacon i 8 skiver
½ tsk.	Salt
12- 1400 g.	Asparges kartofler
1 stk.	Æg
1 kop	Rasp

Persillesauce:

½ ltr.	Mælk
2 spsk.	Majsstivelse
1 tsk.	Groft salt
½ tsk.	Sukker
¼ tsk..	Peber
2 dl.	Hakket persille

Fremgangsmåde: Nogle er til gammeldags steg flæsk, andre til paneret flæsk. Vi prøver begge dele + stegt bacon og ser hvad der er bedst.

Tag halvdelen af skiverne og baconskiverne, læg dem på en plade med bagepapir, drys med salt (ikke på bacon, som er saltet) og bag dem i ovnen ved 200°, til de er passende brune.

Tag 2 tallerkener, slå ægget ud i den ene, pisk ægget lidt med en gaffel til »lim«. Hæld raspen i den anden tallerken bland med lidt salt og peber. Vend først flæskeskiver i æg, dernæst i rasp. Kom en skive margarine på en pande, lad det bruse af, og steg skiverne ca. 2 min. på hver side, skru lidt ned for varmen og steg færdig til stykkerne er pæne og brune.

Kom kartofler i en gryde med koldt vand, kog kartoflerne til de er møre, (husk at tilsætte salt), pil dem når de er kølet lidt af og hold dem varme.

Persillesauce: Rør mælken sammen med majsstivelsen i en gryde og kog op under omrøring. Lad saucen koge i ca. 5 minutter, tilsæt persille og sukker og smag sovsen til med salt og peber.