

HOVEDRET

Paneret flæsk m. kartofler og persillesovs.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- Ca. 1 kg. *Brystflæsk i skiver (magert)*
- 2 stk. *Æg*
- 2 dl. *Rasp*
- Ca. 60 gr. *Olie/margarineblanding til stegning*
- Salt og peber*
- ca. 1.500 gr. *Kartofler (gem lidt af kogevandet)*
- 60 gr. *Margarine*
- 3 spsk. *Mel*
- ½ stk *Løg (finthakket)*
- ½ ltr. *Madlavningsfløde*
- 1 spsk. *Citronsaft*
- 1 bdt. *Persille*

Fremgangsmåde: Begynd med at koge kartoflerne. De skal i koldt vand med en tilpas mængde salt. Kartoflerne er færdige, når du kan stikke i dem, og der stadig er lidt modstand. Når de er færdige, hælder du vandet fra og smider et viskestykke henover. Mens kartoflerne koger, kan du passende gå i gang med sovsen. Hak et løg og sauter det i margarinen - rør i det - det er vigtigt at, sovsen ikke tager farve. Put melet i og rør i 3-4 minutter, så det bliver til en smør/løg-bolle. Hæld fløden i lidt i gangen, lad det småkoge nogle minutter, juster tykkelsen med kogevand (fra kartoflerne), indtil sovsen har den rette gode tykkelse og lad den småkoge et par minutter. Kom hakket persille i lige inden servering og vær ikke nærig med mængden, smag til med salt og hæld lidt citronsaft i til allersidst.

Pisk æggene sammen med en gaffel i en tallerken eller et lille fad. Bland raspen med salt og peber (en god portion peber). Vend flæskeskiverne først i æg og derefter i rasp, kom fedtstof på panden og steg skiverne et par minutter på hver siden. Tag bradepanden, læg risten over og sæt de halvstegte skiver lodret i risten (med sværsiden opad). Steg dem færdige i 20-25 min. ved 175°.

