

HOVEDRET

Paneret flæsk m. kartofler og persillesovs.

Ingredienser:

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

Fremgangsmåde: Begynd med at rense/skrabe el. skrælle og koge kartoflerne. De skal i koldt vand med en god sjat salt. Når kartoflerne er i kog, skru ned til næstlaveste temperatur, løft ikke låget og giv dem ca. 15 min. prøv om de er færdige, med en kniv eller gaffel. Hæld vandet fra, men gem noget af vandet til saucen. Smid et viskestykke henover for at holde på varmen.

Pisk æggene sammen med en gaffel i en tallerken eller et lille fad. Bland raspen med salt og peber (en god portion peber), i en anden tallerken. 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°.

Sovs: Smelt margarine i en lille gryde, kom løg i og sauter det i margarinen - rør i det - det er vigtigt at, sovsen ikke tager farve, kom 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 citronsaften i, smag til med salt og peber, kom hakket persille (hak med en kniv, ikke maskine den knuser persillen) i lige inden servering og vær ikke nærig med mængden.