



## Gløgg-braiserede svinekæber med æble-selleri saute

- 10 Tender Pork Svinekæber, Danish Crown
- Lurpak Butter Ghee
- 1 lille stykke tørret ingefær
- Majsstivelse
- 1/4 dl rødvinseddike
- 50 g Lurpak smør
- 750 g halve skrællede selleri, Agrova
- 600 g æble i smalle både
- Lurpak Butter Ghee
- 2 spsk. æbleeddike
- 1/2 dl ahornsirup
- 1 Valnøddebrød, Schulstad Bake Off

### Agrova:

- 150 g løg i tern
- 250 g selleri i tern
- 250 g gulerod i tern
- 5 dl rødvin
- 1 stang kanel
- 1 appelsin
- 6 hele nelliker

Brun svinekæberne i smør og læg dem til side. Brun dernæst løg, selleri samt gulerod. Kom svinekæberne tilbage i gryden, tilsæt rødvin, kanel, appelsin og nelliker samt ingefær. Bring det hele i kog, skum af og lad det simre ca. 45 min. under låg.

Skær selleri i tynde skiver og steg dem 15 min. i smør. Kom æblerne ved og steg til begge dele er møre. Dryp med æbleeddike samt ahornsirup, karamelliser og smag til. Læg kæberne til side og hold dem varme. Si skyen og kog ind.

Jævn skyen en anelse med majsstivelse. Tag gryden af varmen, pisk smørret i og smag til med vineeddike. Anret svinekæberne på de karamelliserede grøntsager, kom lidt sauce hen over og server med lunt Valnøddebrød til. **Tip!** Skær evt. svinekæberne i skiver og sæt dem på en pind og anret som vist på foto.

Pris pr. portion: 18,00 kr.  
Energi pr. portion: 2030 kJ

