

Deluxe



SVINEKÆBER

Timianmarineret

Braiserede svinekæber i æblemost

Ingredienser (4 personer)

- 400 g svinekæber
- Salt & peber
- 1 l æblemost eller din favoritøl.
- 1 chili
- 2 løg
- 4 timiankviste
- 3 fed hvidløg
- 2 gulerødder
- 1½ dl piskefløde

Tilbehør: Kartoffel- / sellerimos

- 1 kg kartofler
- 1 knoldselleri
- 100 g smør
- Ca. 2 dl lun mælk
- Salt & peber
- 1 bdt. hakket persille

Ingredienser: Svinekød (95%, marinade (5%), [vegetabilsk olie, salt, timian (0,5%), krydderi, druesukker, sukker, surhedsregulerende middel (natriumcitrat), naturlige krydderiekstrakter].

Tilberedning

Svinekæberne brunes af på en pande i lidt smør og lægges i et ildfast fad. Chili, løg, timian, hvidløg og gulerødder ristes derefter af og fordeles over kæberne. Tilsæt æblemost/øl til svinekæberne er dækket.

Fadet dækkes med stanniol og braiseres i 1¼ time ved 175° C og derefter 30 min ved 70° C.

Fadet tages ud, skyen med urterne hældes over i en gryde og det hele blendes med stavblender. Tilsættes 1½ dl piskefløde. Imens holdes kæberne lune i et tildækket fad. Ved servering hældes sovsen over kæberne og retten er klar til servering.

Tilbehør

Selleri og kartofler skrælles og koges møre. Kartofler og selleri piskes med håndmixer eller røremaskine til det er most godt. Smør, mælk, salt og peber tilsættes og det røres glat. Pynt med hakket frisk persille.

Vær opmærksom på god køkkenhygiejne.

Råt kød og rå kødsaft må ikke komme i kontakt med andre madvarer.

Vask hænder og service grundigt efter tilberedning af kødet.

Gennemsteges inden det spises. Må ikke spises råt.



Fremstillet i Tyskland for Lidl Danmark K/S

DE
NI 11126
EG

Opbevares i køleskab ved maks. 5° C. Mindst holdbar tfti - Se siden