

Værd at vide...

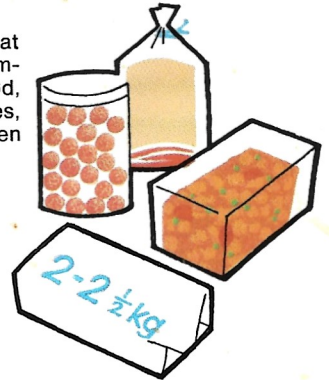


om frysning og optøning af svinekød

Svinekød er velegnet til frysning, og det kan normalt med fordel indkøbes i større portioner hos de handlende til hjemmefrysning.

Kød, der er saltet, fx letsaltet koge- og stegeflæsk, letsaltet mellemkam, hamburgerryg og rullepølse, har kortere holdbarhed end fersk kød, idet salt fremmer harskningen af fedtstofferne. □ Det kød, der skal fryses ned, deles i portioner, der svarer til, hvad familien spiser til et eller to måltider. Det er bedst med forholdsvis små pakker, ikke over 2½ kg, da kødet gerne skal nedfryses hurtigt.

Det er vigtigt at bruge en god emballage til det kød, der skal nedfryses, fx plastposer i en kraftig kvalitet.



Optøning

Kødet bør optøs langsomt i køleskab. Beregn 1-2 døgn til optøningen, afhængig af kødstykkets form og størrelse. Efter optøningen kan hele stykker svinekød udmærket fryses igen, hvis de er friske, men holdbarheden vil være nedsat, og kødet bør anvendes ved førstgivne lejlighed. Optøede færdigretter må derimod ikke fryses igen.

Ved tilberedning af kød, der ikke er optøet, må der regnes med ca. 1/3 længere tilberedningstid end for optøet kød.

Som en almindelig regel kan man regne med, at 1 kg frostvarer fylder 2-2½ l.



Magert svinekød har i dybfryseren en holdbarhed på ca. 8 måneder, fedt svinekød en holdbarhed på ca. 2 måneder.

Mørbradret · 1 stor eller 2 små mørbrader · 250 g champignoner · 200 g friske- eller 1 ds. asparges · 1 lille ds. tomatpuré · 1½ dl piskefløde · Salt · Peber.

Mørbraden afpudses og skæres ud til bøffer, der brunes i smør på panden og lægges i et ovnfast fad. Champignonerne renses, skæres i skiver, svitses i smørret fra bøfferne og fordeles sammen med aspargesene i fadet (de friske koges først). Panden koges af med ca. 1½ dl aspargesvand, der tilsættes tomatpuré og piskefløde og smages til med salt og peber. Sovsen hældes derpå over det øvrige i fadet. Retten sættes ca. 15 min. i ovnen, der er forvarmet til 230° C, og serveres med aspargeskartofler eller flutes.

