

Brunch/Frokost - 4 til 6 personer afhænging af antal retter

Æbleflæsk

Ingredienser

3 del æble i grove tern

3 dl koldrøget bacon

3 dl grofthakket løg

Peber

- 4æbler
- 2løg
- 5-6skiverflæsk i skiver
- salt
- 1spksukker

Forberedelse

Tilberedning

- Læg flæsken på panden og drys med salt. Steg dem på panden på begge sider til de har fået en god farve. De må ikke blive brankede.
- Imens flæsken steger skræller du løgene og skærer dem i både. Æblerne skæres i kvarte, kernehuset fjernes og de skæres i tynde både.
- Når flæsken er færdig tager du dem af panden og lægger den på en tallerken med et stykke køkkenrulle på. Lad fedten blive på panden.
- Læg løgene på panden og lad dem steg et par minutter inden du lægger æblebådene på panden også. Læg et låg over panden, så æblerne nærmest bliver dampet.
- Rør rundt i æblerne ind i mellem og lad dem stege til de har den konsistens du ønsker - men omkring 15 minutter.
- Smag æblerne til med lidt sukker og salt.
- Server æbleflæsken sammen med rugbrød. Du kan f.eks. lave mit lækre palæorugbrød.

Servering

Serveres gerne med smørristet rugbrød. Rugbrødsskiver ristet i smør på trangiapanden ca. 2 min på hver side.