

Opskrift: æbleflæsk med de gode, danske æbler 🍏

Det varierende, danske sommervejr gør Danmark til et fantastisk land at dyrke æbler i. Og når du har spist alle dem, du orker, friske fra grenen, så kan du kaste dig over en god omgang æbleflæsk.

Der er delte meninger om, hvorvidt det skal være med saltet eller røget flæsk, og om stegte løg hører sig til. Vi stemmer på saltet flæsk, løg og så cox orange-æbler, og så stegning på én pande, så æblerne suger stegesafterne ti... Se mere



Æbleflæsk

Til 4 personer

DET SKAL DU BRUGE

400 g letsaltet flæsk
1 løg
4 æbler
1 tsk sukker
1 tsk timianblade
2 spsk æbleeddike
Salt og peber
Smør og vindrukerneolie til stegning

SÅDAN GØR DU

Varm en stor pande op med en smule olie og smør, og steg det saltede flæsk, til det er let sprødt - ca. 3-4 minutter på hver side.

Skær løget i skiver, og æblerne i både. Hvis der er store mængder fedt på panden, så hæld lidt af, og steg derefter løget let mørt i det resterende fedt.

Tilsæt æblebåde sammen med sukker og timian, og steg videre i 6-7 minutter, indtil æblerne får farve og er møre.

Smag til med salt, peber og eddike - husk, flæsket er saltet, så vær forsigtig med saltet.

Tip

Hvis du kun kan få fersk flæsk i skiver, kan du blot drysse det med salt og lade det trække en time i køleskabet.