

Efterårsgrøde med gris og æbler på 30 minutter.



Ingredienser

Bagte selleritern

- 1 lille knoldselleri i tern på ca. 2 x 2 cm
- Olivenolie
- 1 potte timian
- flagesalt

Gryderet

- 1 stort grofthakket rødløg
- 1 svinemørbrad afpudses og skæres i grove tern
- 1 spsk. balsamico
- 2 dl vand
- 3 spsk. Tomatpasta
- 3 spsk. Koncentreret kalvefond
- 4 spsk. Piskefløde
- 1 lille broccoli i små buketter
- 1 æble i tynde både
- 2 spsk. [gastrik](#)
- 1 citron
- salt og friskkværnet peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200° varmluft, og beklæd en lille bradepande med bagepapir
2. Skræl den lille knoldselleri og skær i tykke skiver, dernæst i tern. Fordeles i fadet, hvorefter det vendes med frisk timian, olie og salt.
3. Bag selleriternene i ca. 20 min.
4. Imens laver du resten klar. Rødløg sautes i lidt olie i en stegegryde, så løget er blødt uden at tage farve.
5. Tilsæt svinemørbrad i tern sammen med finthakket timian, og lad det stege i ca. 5 min., hvor kødet vendes og brunes af.
6. Kom så vand ved sammen med tomatpasta, koncentreret kalvefond og lidt piskefløde. Lad det simre under låg i 5 min.
7. Derefter kommes broccoli i gryden sammen med æblebåde og [gastrik](#). Lad det koge et par minutter længere uden låg. Både broccoli og æbler må gerne have lidt bid ved servering.
8. Vend de ovnstegte selleritern i din efterårsgryde, og smag til med lidt friskpresset citronsaft, salt og friskkværnet peber. Evt. også gerne med lidt sukker.