



# Ugens opskrift!

Langtidsstegt glaseret nakkefilet med forårsslaw

<p><b>4-6 personer</b> <b>Ingredienser:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ca. 1 kg nakkefilet</li><li>• 2 fedt knust hvidløg</li><li>• 2 tsk. tørret rosmarin</li><li>• 1½ tsk. cayennepeber</li><li>• 2 tsk. salt</li></ul> <p><b>Forårsslaw:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 75g mayonnaise</li><li>• 75g fraiche 9%</li><li>• 1 spsk. ahornsirup</li><li>• 1 spsk. citronsaft</li><li>• 1 tsk. sennep</li><li>• 1 lille knoldselleri</li><li>• 1-2 æbler</li><li>• 1 spidskål eller 1 hvidkål</li><li>• 100g snittet grønkål</li><li>• 50g tørrede tranebær eller rosiner</li></ul>	<p><b>Tilbehør:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Groft brød eller ovnstegte kartofler</li></ul> <p><b>Marinade til glasering:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ dl ahornsirup</li><li>• 2 spsk. honning</li><li>• ½ dl ketchup</li><li>• 1 citron</li></ul> <p><b>Fremgangsmåde:</b></p> <p>Del stegen på langs, så du får to stykker. Gnid dem med en blanding af knust hvidløg, rosmarin, cayennepeber og salt og læg dem med afstand imellem i et ovnfast fad. Sæt fadet i ovnen ved 125°C i 3 timer. Dryp stegen jævnlige med stegesky.</p>	<p>Bring ahornsirup, honning, ketchup, fintrevet citronskal og citronsaft i kog under omrøring og kog det godt igennem. Hæld marinaden hen over stegen og sæt den tilbage i ovnen endnu 1 time, til den er godt mør og glaseret, skru evt. temperaturen op på 150°C.</p> <p>Rør mayonnaise, fraiche, ahornsirup og citronsaft sammen og smag til evt. med sennep. Skræl sellerien og riv den i strimler. Riv også æblerne i strimler og vend straks begge dele i dressingen. Snit spidskålen fint og hak grønkålen. Vend kålen i sammen med tranebær. Lad gerne salaten trække lidt og server den til kødet.</p>
--	--	--

