

Flækestegssandwich med syltede agurker og hjemmelavet rødkål

1 kg svinekam med svær, uden ben

1 spsk salt

4 rustikke boller, briocheboller eller baguette

4 spsk mayonnaise

4 spsk karse

1 tsk seasalt

Syltede agurker:

1 dl lagereddike

1 dl sukker

Start med de syltede agurker: Bland eddike og sukker sammen og rør rundt, til sukkeret er opløst.

1 agurk

Skær agurken i tynde skiver og læg dem i en sigte med groft salt i 15 minutter. Skyl dem hurtigt i koldt vand og lad dem dryppe af vand. Bland agurkeskiverne sammen med eddikelagen, tilsæt peberkorn og lad det trække så længe som muligt. Kan med fordel laves dagen før. Dræn de syltede agurker i en sigte inden brug.

Salt svinekammen godt mellem sværene. Læg svinekammen i bunden af en bradepande, og sørg for at den står lige. Læg hjemmelavet rødkål på topen og lad den stå i 75-85 minutter ved 200°C almindelig ovn, eller til kernetemperaturen er ca. 65° grader. Grill eventuelt stegen yderligere 2-4 minutter under opsyn, hvis sværene ikke er helt sprøde.

500 g rødkål

Skær rødkål i strimler. Varm en gryde op med smør og sauter rødkålen, til den falder sammen. Tilsæt æblecidereddike, 25 g smør samt krydderier. Lad det småsimre under låg i 15 minutter. Smag til med seasalt og hold rødkålen lun. Kan også serveres kold.

1 dl æblecidereddike

Flæk de rustikke boller, smør bund og top med mayonnaise, skær skiver af svinekam og anret flækestegssandwich med rødkål og syltede agurker. Kom rødkål og syltede agurker på. Top med karse og seasalt. Servér straks.

Tips: Resten af svinekammen kan gemmes til næste dag og spises kold på rugbrød. Svinekammen kan også laves til bixsemad dagen efter.

2 stjerneanis

½ tsk seasalt

Energi pr. person: 3157 kJ / 751 kcal

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 12,0 g

Fedt: 14,0 g

Kulhydrat: 18,0 g



