

# Glaseret sprængt svinekam

Mandag 24. februar 2020

## Ingredienser

Ca. 1 kilo Sprængt svinekam uden ben og svær

1 bundt persille  
2 spsk. Sennep  
2-3 spsk. Farin

## Kartofler

1 kilo små kartofler  
Olie,  
salt, peber

## Grønsager

1 Squash  
2-3 rødløg  
3 gulerødder  
1 bdt grønne asparges  
1 pose sukkerærter  
1 bdt radiser

## Frosset flødeskum

1½ dl piskefløde  
2 spsk. persille  
2 spsk. flormelis  
2 tsk. ravigotte  
½ tsk. salt

Pisk fløden stiv og vend persillen i. Smag til med ravigottesauce og salt. Beklæd et spækbræt eller fladt fad med alufolie. Sæt flødeskummet i 12 toppe på alufolien og frys dem 1-2 timer.

## Fremgangsmåde

Lav et hul i igennem svinekammen med for eksempel skaftet af en grydeske, fyld det skyldede persille i hullet, brug skaftet af skeen til at skubbe det ind.

Sæt svinekammen i ovnen ca. 20 minutter v. 175 grader

Smør sennep på og drys farinen henover

Steg videre til en kernetemperatur på 64-65 grader

Lad den trække inden servering

## Kartofler

Skær kartoflerne i halve, vend dem i en pose med salt, pebermix og olie

## Grønsagsragout

Pil løg halver dem og skær i både.

Squashen halveres, fjern kernene med en ske og skær den i 1 cm. tykke skiver.

Skræl gulerødder, halver dem og skær i skrå skiver.

Sukkerærterne skære i strimler

Radiserne skal renses og toppen kasseres.

Begynd med gulerødder, derefter løg. squash, asparges radiser og sukkerærter.

De skal være Al Dente.

Steg evt, 1 slags af gangen og læg det i et fad. Så varm grønsagerne lige inden servering