

# Nøddefyldt flæskesteg

## Mandag 30. november 2015

### Ingredienser

1 kilo svinekam m. svær  
1½ tsk. Salt  
1 tsk. Peber

### Fyld

1 løg  
1 æble  
1 spsk. Smør  
1 dl. Valnødder  
1 dl. Mandler  
2 fed hvidløg  
3 spsk. Hakket persille  
1 tsk. Salt  
Lidt friskkværnet peber

### Fremgangsmåde

#### Fyldet

Pil løget og hak det fint.

Skræl æblet, fjern kernehuset og skær i små tern.

Steg løget klart i smør ca. 3 min. Tilsæt æbletern og steg yderligere i 3 min.

Lad afkøle.

Hak valnødderne med en kniv, hak mandlerne.

Pil og hak hvidløgene fint, bland det hele med løg og æbler.

Skær et dybt og langsgående snit langs svinekammen. Krydr med salt og peber.

Fyld stegen med nøddefyldet og snør den sammen

Steg kødet til den har en kernetemperatur på 70 gr.

Lad stegen trække 15 min. Inden den skæres for.

Server rødkålssalat til.