

Langtidssteg (valg) flæsk med persillesauce

Mandag 31. oktober 2022

Ingredienser

600 gr. eller mere Stribet flæsk

25 gr. smør

3 spsk. Mel

6-7 dl. Mælk

1 bdt. persille

Salt

Ca. 1 kilo kartofler

Fremgangsmåde

Dup flæskeskiverne tørre med et stykke køkkenrulle, og bank dem let med håndfladen. Det er vigtigt, at flæsket er tørt inden tilberedning.

Drys dem med salt, og lad dem stå et kvarter på køkkenbordet.

Læg flæsket på en rist, der kan ligge i en bradepande. Læg gerne et stykke bagepapir i bunden af bradepanden. Hold afstand når du lægger kødet på, så flæskeskiverne ikke rører hinanden på risten. Så undgår du også bløde kanter på det færdigstegte flæsk.

Tænd ovnen på 100 grader varmluft, og steg nu flæsket i en time. Det passer helt sig selv. Derefter skruer du ovnen op på 230 grader, og steger flæsket færdigt i yderligere cirka 20 minutter. Pas på det ikke bliver for mørkt. Stegetiden afhænger dog af din ovns varme, så vær lige over det.

Sauce

Smelt smørret tilsæt mel og lad det bage igennem.

Kom mælken i lidt af gangen og pisk godt, vigtigt så det ikke klumper.

Lad saucen koge godt igennem under piskning, pas på at den ikke brænder på. Smag til med salt.

Tilsæt hakket persille, til allersidst.

Kartoflerne koges og pilles.

Server rødbeder til.