

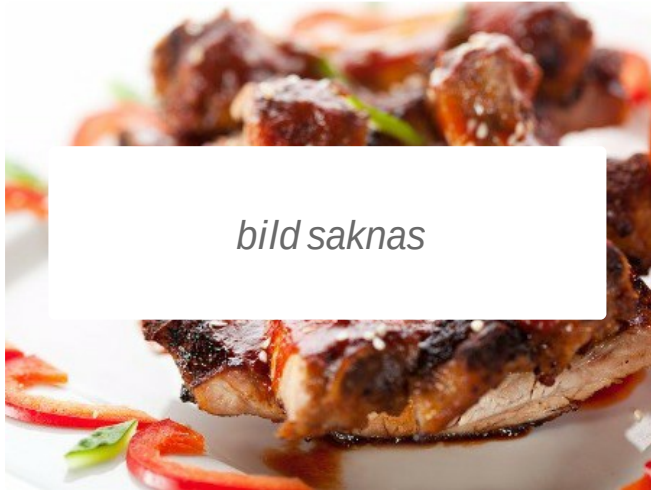


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

RÖKT SIDFLÄSK MED MORÖTTER

Ingredienser ▮

400 g sidfläsk (rökt)
6 st morötter
2 msk olivolja
1 msk honung
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 dl creme fraiche
2 msk pepparrot
1 msk citron
1/2 dl dill

Gör så här ▮

Skala och skär morötterna i grova stavar. Blanda med olja, honung salt och peppar i ungsfast form. Ställ in i 175 grader ugn i ca 20 min. Blanda pepparrot, creme fraiche och citron, ställ kallt. Skär köttet i skivor. Stek på medelvärme. Ta ut morötterna och blanda med dill. Servera med sallad.