

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Juleflæsk

Bedstemor lavede altid juleflæsk, min storebror, Stig, var helt vild med denne flæsk, som blev serveret i hele julen til koldt bord og som mellemmåltider i Brønshøj hvor vi ofte var på besøg. Jeg kom som regel hver tirsdag hvor jeg gik hjemmefra Engelholmvej ved vandtårnet og til Baunevangen ved Degnemosen hvor jeg fik sidste uges Hjemmet og Familiejournalen som mine bedsteforældre købte og siden forærede til mine forældre, så vankede der som reglen en sodavand og lidt og spise, og til jul var det så juleflæsk på rugbrød.

**1 kg magert, stribet flæsk**

**4 laurbærblade**

**8 sorte peberkorn**

**salt**

**10 hele nelliker**

**10 halve laurbærblade**

**Flæsket lægges i en gryde med vand, der kun lige dækker.**

**Laurbærblade og peberkorn og salt tilsættes.**

**Lad flæsket koge godt mørt i 1 - 1 1/2 time. Afkøl flæsket i gryden.**

**Tag flæsket op og rids sværen i tern. Sæt nelliker og halve laurbær ned i sværen.**

**Gennemhul stegen med en strikkepind eller en gaffel ca. 50 huller helt igennem**

### **Lav en sukker-saltlage:**

**2 1/2 liter vand, 400 g salt og 1 dl Farin (eller sukker).**

**Salt og sukker opløses i det kogende vand. Afkøl lagen helt.**

**Læg flæsket i den kolde lage og stil det koldt i 2 døgn.**

**Skær juleflæsket i tynde skiver og server til den på en god skive rugbrød.**

# Jarl & Jettes opskriftkort

