

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Herrergårdsflæsk

Kaldte min mor denne ret, jeg ved ikke hvorfor for mig bekendt har hun aldrig været på en herregård, men det var for os en luksuspise som vi fik en gang imellem, men jeg kan endnu lugte denne ret når hun lavede den, og den bringer minder frem, husk en god kartoffelmos med dypelsen fra bradepanden.

**3 store løg gøres i stand, skives og bredes ud i en stor bradepande sammen med 3 store skiveskårne æbler**  
**1. pænt stykke ribbensteg skæres i skiver og laglægges, sammen med rigeligt laurbærblade, nelliker, og hele peberkorn i en stor bradepande, der drysses med salt og det hele sættes i ovnen ved 200 gr. Til det har taget farve og er gennemstegt (ca. 1 time)**



# Jarl & Jettes opskriftkort

