

# Jarl & Jettes opskriftkort

## Jettes stegeben

Én af Neel's livretter er stegeben med kartoffelmos (Neel er min papdatter) og det er sket vi ringer til hende for at invitere hende på stegeben fordi vi ved hun så kommer på besøg.

**2 nøgleben pr. næse (dem med 2 næser skal have dobbeltportion) brunes godt i en jerngryde i smør, krydderes med salt og peber hvorpå der hældes vand ved til de er ½ dækket af væske, 2 løg skrælles og deles i kvarte hvorpå de lægges ned i gryden, det hele småkoger derpå i 1½ time hvorefter de tages op af gryden og lægges på en bradepande og grilles i ovnen ved 250 grader eller under grill til de er pæne brune. Det tiloversblevne sky sies og smages til hvorefter det jævnes og der tilsættes kulør.**

**Hertil serveres Jettes Kartoffelmos**

