

Øl-braiserede svinekæber - med æbler og rodfrugtmos

2 personer

Ingredienser:

- 400 gr. svinekæber
- 1 tsk. groft salt
- friskkværnet peber
- 1 spsk. smør
- 1 spsk. hvedemel
- 2,5 dl. hvedeøl
- 100 gr. syltede perleløg
- 100 gr. røde kidney bønner fra dåse
- 100 gr. frosne grønne bønner
- 2½ dl. madlavningsfløde 18%
- 1 rødkindet æble i tynde både



Rodfrugtmos:

- 2 skrællede bagekartofler
- 1/4 skrællet knoldselleri
- 2 gulerødder
- 1 klat smør
- ½ dl. mælk

Fjern de hvide hinder fra kæberne og drys med salt og peber. Brun dem i smørret i et par minutter ved jævn varme. Drys med hvedemel og vend godt rundt. Tilsæt øl samt perleløg og lad retten simre i en time under låg - eller til kæberne er møre.

Skyl og afdryp kidney bønnerne. Vend dem i retten sammen med de grønne bønner, fløde og æblebåde. Varm godt igennem og smag til. Jævn med lidt meljævning, hvis du synes, der er behov for det.

Kog imens kartofler, gulerødder og selleri (som er skåret i tern) i ca. ½ time - eller til de er møre. Hæld vandet fra og lad grøntsagerne dampe af. Tilsæt en klat smør og mos grøntsagerne med en håndmixer. Tilsæt mælk og smag til med salt.

God appetit!