

Inderlår ELLER skinkesteg

MED BAGT FENNIKEL,
GLASERET SAVOJKÅL OG
SPRØDE PASTINAKKER



500 g	inderlår eller skinkesteg
4 stk.	fennikel
1 stk.	savojkål
800 g	pastinakker
100 g	pastinakchips (kan købes i supermarked)
1 bdt.	salvie
100 g	smør
½ dl	neutral olie

- Steg kødet efter stegeanvisning nr. 1 eller 2.
- Fennikel placeres på bagepapir i en bradepande midt i en 180° C varm ovn og bages til de er møre, testes med en lille kniv. Lige før servering deles de på midten, og de yderste tørre blade kan evt. fjernes, krydres med salt og peber.
- Pastinakkerne skrælles og halveres på langs og placeres derefter på en pande i neutral olie med skærefladen nedad. Steges til de er møre og gyldne på alle sider og krydres med salt lige før servering.
- Pil bladene af savojkålene. Kog letsaltet vand op i en gryde og kom bladene ned i kogende vand i kort tid og derefter i isvand.
- Lige før servering smeltes smør i en stor pande eller gryde, salvieblade og kål tilsættes og vendes rundt og smages til med salt og peber.