

Braiseret nakkesteg

MED FORSKELLIGE BEDER

OG MARINERET HVIDKÅL



5-600 g	nakkesteg
800 g	rødbeder
800 g	gule beder
200 g	spraglede beder
1 stk.	hvidkål
1½ dl	hyldeblomstsft
1 bundt	persille

- Nakkestegen braiseres som anvist under stegemetoder.
- Røde og gule beder koges hver for sig i letsaltet vand. Når de er møre, hældes koldt vand over, og skindet gnides af med fingrene.
- De spraglede beder skrælles og skæres i tynde skiver (smager bedst rå).
- Hvidkål snittes så fint som muligt og marineres med hyldeblomstsft og lidt salt. Må gerne stå og trække i 1 time.