

Skinkesteg

MED PEBERSALSA,
BAGTE LØG,
BØNNER OG
KARTOFLER
MED NØDDESMØR



500 g	skinke
4 stk.	zittauerløg
4 stk.	rødløg
12 stk.	perleløg
500 g	grønne bønner
300 g	små kartofler
3 stk.	rød peberfrugt
½ dl	sherryeddike
100 g	smør
2 fed	hvidløg
100 g	groft salt
½ dl	rapsolie

- Steg skinkestegen efter stegeanvisning nr. 1 eller 2.
- Placer de 3 peberfrugter i bradepanden og placer i ovn ved 225° C til de bliver mørke og møre. Kom dem i en frysepose og luk denne, lad dem stå til de er lune. Derefter skal skindet pilles af og kernerne tages ud. Kødet fra peberfrugterne kommes i en blender med hasselnødder og sherryeddike, smages til med salt.
- Kom det grove salt i en bradepande og stil løgene heri. Kom bradepanden i en forvarmet ovn ved 180° C. Tag løgene ud efterhånden som de er møre og pil det yderste lag af lige inden servering.
- Bønnerne koges i letsaltet vand til de er møre, kommes i iskoldt vand og vendes med finthakket hvidløg og koldpresset rapsolie.
- Kartofflerne koges i letsaltet vand og pilles. Smør koges op i en gryde. Når det stopper med at skumme, hældes det over kartoflerne.