

# Kunstnerens opgaver

## Hjemmelavet leverpostej

### *Ingredienser*

500 g svinelever  
300 g spæk  
3 spsk. mel  
4 dl fløde  
2æg  
1-2 revne løg  
1 tsk. merian  
½ tsk. basilikum  
½ tsk. peber, 1 tsk. salt

### *Fremgangsmåde*

Lever og spæk hakkes i blenderen til rette konsistens er opnået. Mel, fløde og æg tilsættes og der røres en lind fars. Krydderierne tilsættes og blandes godt i farsen. Hak løgene meget fint. Postejfarsen hældes i forme og bages i ovnen ved 175° i ca. 1¼ time efter formenes størrelse. Ønskes leverpostej uden skorpe, sættes formene i vandbad under bagningen.

Husk at tage højde for, at der både skal være en postej til første ombæring, samt en postej, der serveres efter planen.

Bacon og champignon er det naturlige tilbehør!

## Flæskesteg

### *Ingredienser:*

Du skal bruge følgende til opskrift på *Flæskesteg*.

1 ½ kg. svinekam med svær.  
1 spsk. groft salt.  
2-3 laurbærblade.  
2-3 skalotteløg.  
5-6 dl. bouillon.

### *Fremgangsmåde for Flæskesteg:*

Rids sværen helt ned til kødet med 1 ½ cm's mellemrum, men undgå at ridse selve kødet.

Gnid sværen godt med saltet, så det kommer ned mellem alle svære, Stik evt. laurbærblade ned mellem sværene.

Læg stegen på en rist over bradepanden, så sværen ligger så lige som muligt.

Læg evt. et stykke skrællet kartoffel eller sammenkrøllet alufolie under stegen for at sværen til at ligge helt vandret.

Kom skalotteløg og bouillon ved.

Sæt stegen på midterste ovenribbe i en kold ovn.

Tænd ovnen på 200 grader. lad stegen stege ca. 1½ time.

Et stegetermometer skal vise 65 grader så er stegen færdig.

Tag stegen ud af ovnen og hæld skyen fra.

Er sværen ikke helt sprød så efterbrun under grill ved 250 grader 5- 15 min.

Lad stegen hvile ca. 20 minutter uden at være dækket til. Temperaturen vil nu være steget til 70 grader.

## Rødkål

### *Ingredienser:*

1 rødkålshoved

20 g smør

2 æbler (cox orange el. Belle de boskop)

½ dl vand

salt

sukker

eddike

ribssaft

### *Fremgangsmåde for Rødkål:*

Du starter med at fjerne de yderste blade fra kålhovedet, som herefter deles i 8 dele. Hver eneste del snittes fint hvorefter stokken kasseres.

Smørret smeltes i en gryde og vandet hældes ved sammen med den snittede kål og de groftrevne æbler. Tilsæt disse ting lidt efter lidt.

Det hele skal koge indtil det er mørt.

Smages til med eddike, evt. sukker, ribssaft og måske salt.

Husk endelig asierne også!

Jeg glæder mig meget til at smage retterne.

Rigtig god fornøjelse!