

Æbleflæsk a´la livsstil (6 pers.)

Ingredienser:

6 skiver kalkunbacon eller 6 tynde skiver mager seranoskinke
500 g æbler (gerne madæbler, men andre sorter kan også bruges)
200 g løg
150 g fintrevet selleri
Peber
1 kvist timian
Lidt sukker eller sødemiddel

Sådan gør du:

1. Rens selleri og riv det groft
2. Vask æblerne, og skær dem i tynde både
3. Løg pilles, og skæres i tynde skiver
4. Bland selleri, æbler og løg i et ildfast fad
5. Tilsæt timian
6. Drys med peber og lidt sukker eller sødemiddel.
7. Kalkunbacon eller serannoskinke lægges oven på æble/løg/selleri
8. Steges i ovn v. 200 grader i ca. 30 minutter

Servering:

Der serveres rugbrød til retten.

Småretter - Æ

