

Nu vil vi have forår!

Påskeden faldt tidligt i år, samtidigt med vinteren. Men det har været forårsjævndøgn, og dagen er længere end natten, så nu længes vi efter foråret. Det er ikke så spændende med rødkål og sukkerbrunede kartofler mere, vi vil have nyopgravede danske kartofler, spidskål, fjordrejer og asparges! Det varer dog lidt før vi kan få det, og så må vi jo finde på noget andet i mellemtiden.

Så i stedet for rødkål til flæskestegen, vil jeg foreslå friske krydderurter.

Langtidsstegt svinekam:

Tag et stykke ridset svinekam i passende størrelse til det antal personer der skal spise. Den kan være med eller uden ben. Det er lidt lettere at håndtere en kam uden ben, men stegen bliver saftigere, hvis man lader benene sidde på.

Så skal man bruge smør, rosmarin, citronskal, hvidløg og friske grønne krydderurter (f.eks. persille).

Stegen åbnes under sværen ved at skære ind med en kniv på langs af stegen. Der er en "hinde" man kan følge, men skær ikke helt igennem. Sværen skal hænge fast i den ene langside. Krydderierne lægges ind sammen med smør. Sværen gnides med salt (+ evt. fedtstof), og stegen snøres.

Steges 4-5 timer ved 120 grader. Brug et stegetermometer. Stegen er klar når temperaturen er 70 grader. Hvis sværen ikke er sprød, så skru op på fuldt blus eller grill til sidst. Sværen bliver knasende sprød og stegen er mør og saftig.

Man kan selv ændre på krydderurterne. Salvie og timian er oplagte i stedet for eller sammen med rosmarin.

Som tilbehør kan man give en ratatouille eller en grøn salat og gule ris, så der kommer en frisk kulør på tallerkenen. Normalt laver man gule ris ved at tilsætte safran, men safransmagen er måske ikke lige det man ønsker til denne ret, så her er opskriften med gurkemeje i stedet for safran:

2 dl. ris

3 dl. vand (Husk det evige forhold mellem ris og væde: 2 dele ris til 3 dele vand.)

1 skalotteløg

gurkemeje, salt

De finthakkede skalotter koges klare i smør med gurkemeje. Risene tilsættes, derefter vand og salt på. Risene koges nu ca. 20 minutter under låg.

Er man ikke til ris, kan de "nye" udenlandske kartofler bruges. Jeg skriver "nye" i anførselstegn, for de smager jo ikke som danske nyopgravede kartofler, men det forhindrer jo ikke at vi bruger dem.

Sesamkartofler:

Vask nye kartofler grundigt, men lad skrællen blive på. Læg dem i et fladt ovnfast fad, og vend dem med lidt god olivenolie (koldpresset rapsolie er også fint hertil). Kartoflerne kryddres med salt, peber og drysses med sesamfrø. Bages i ovnen en halv times tid til de er møre.

*Køkkenskriveren*