

## ÆBLEFLÆSK

### BLØD KØST

10 portioner

### INGREDIENSER

600 g MAJKEN'S bløde gris  
 75 g svinefedt, fedt fra flæskesteg eller baconfedt  
 250 g æbler, skrællede og skåret i tern  
 125 g løg, skrællede og i tern  
 30 g brun farin  
 30 g smør  
 Eventuelt en kvist timian  
 Salt og peber



### FREM GANGSMÅDE

Fjern filmen fra MAJKEN'S bløde gris, pres kødet lidt fladt og skær tynde (cirka 1/2 cm) flæskeskiver af det. Form så det ligner..

Varm svine- eller baconfedt på en pande, og steg flæsket heri ved middelvarme (der må ikke komme kraftig stegeskorpe).

Tag flæsket af, og vend nu æble- og løgtern på panden. Tilsæt smør og lad det blive blødt, smag til med brun farin, salt og lidt peber - og har du lidt timian, så hak det fint og lad det stege med et par minutter.

Anret flæsket på et fad og læg lidt æble ved.