

Glaserede "grise-kinder" serveret på kompot af blommer og chili.



2. personer

6 stk. grisekæber.
(bed slagteren om at fjerne senerne)
½ liter hønsefond
50 gr. brun farin
2 spsk. akaciehonning
4 fed hvidløg
10 stilke timian
2 stk. skalotteløg

Blommekompot:

Blommerne skylles og halveres og kommes på rene sylteglas.

Derefter koges en lage af portvin, brun farin, chili og kanel.

Lagen koges halvt ned og kommes over blommerne.

Blommerne stilles koldt.



Brun "kinderne" godt af på en pande. Herefter kommes de i en gryde med hønsefond og de andre ingredienser.

Gryden sættes over svag varme med låg og småsimrer i ca. 2 timer.

Kinderne tages op og væden sigtes og reduceres til en let klistret konsistens.

Kinderne lægges ned i glacen og varmes forsigtigt.

Blommerne lunes og anrettes på tallerkenen med de glaserede kinder på toppen.

Serveres med kartoffelmos og godt brød.

Velbekomme Lars Thude