Fynsk æbleflæsk med røget bacon

Forfattere: Klavs Styrbæk
Kompetenceområder: Madlavning

Introduktion:
Æbleflæsk er en gammel dansk ret, og en rigtig efterårs- og vinterklassiker. Æbleflæsk er først og fremmest kendt som en fynsk egnsret, så her får du opskriften på fynsk facon.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Fynsk æbleflæsk.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Fynsk æbleflæsk med røget bacon

Forfattere:
Klavs Styrbæk



Introduktion:
Æbleflæsk er en gammel dansk ret, og en rigtig efterårs- og vinterklassiker. Retten, der kombinerer æblernes sødme og syrlighed med flæskets fedme, findes i mange variationer. Æbleflæsk er først og fremmest kendt som en fynsk egnsret, så her får du opskriften på fynsk facon.

Denne opskrift er beregnet til 12 smagsprøver.

Ingredienser:

12 skiver røget bacon
1½ kg æbler – f.eks. Holstener, men sorten Filippa er også rigtig god
1½ stort løg
½-1 dl sukker
½-1 skive rugbrød pr. person

Fremgangsmåde:

1. Skær bacon i strimler, og steg dem på panden ved middel varme – tilsæt lidt ekstra fedtstof, hvis panden bliver for tør.
2. Gem fedtet på panden.
3. Læg de sprøde baconstykker på en tallerken med papir, så fedtet kan dryppe af.
4. Hak løg i tern.
5. Hæld løg på panden, lad simre til de er gennemsigtige.
6. Vask æblerne, del dem i halve, og skær dem i kvarte, så er det lettere at fjerne kernehuset.
7. Fjern kernehus, og skær æblerne i mindre stykker.
8. Hæld æblerne på panden med løg, og lad det simre til æblerne begynder at koge lidt ud.
9. Smag til med sukker, afhængigt af æblernes syrlighed.
10. Drys de sprøde baconstykker over æblerne ved servering.
11. Server med groft rugbrød.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv