

OPSKRIFT: PORCHETTA MED ØLSAUCE OG KVÆDER



PORCHETTA MED ØLSAUCE OG KVÆDER

Kom bagepapir i bradepande. Skræl løgene og halver dem. Vask gulerødderne og skær bunden af. Skær kvæderne ud, fjern skræl og kernehus.

Kom det hele i bradepanden, dryp lidt olie over.

Åben rullestegen og kom timian, lidt tørret chili indeni og luk den igen.

Læg rullestegen ovenpå grøntsagerne, kom salt og peber på og hæld ca 2 dl. øl over. Sæt den i ovnen i ca. 1 - 1,5 time efter størrelse. Vend hver halve time, kom lidt mere øl over.

Hæld væden fra bradepanden op i en lille kasserolle og pisk smør i. Så har du en lille sauce.

Anret grøntsagerne på tallerkenen med skiver af rullestegen ovenpå. Hæld lidt sauce på og pynt med frisk timian.

INGREDIENSER

1 rullesteg
1 kg små gulerødder
3 store løg
3 kvæder
1/2 liter mørk øl
2 spsk olivenolie
salt og peber
2 tsk tørret chili
1 lille bundt frisk timian
50 gr. smør

HÅRBØLLE HONNING PORTER

Blød som fløjel, og mørk som natten, er vores honning porter en sand smagsoplevelse for virkelige øl-kendere. Honning fra sommermarkerne på Møn giver en fantastisk dybde og sødme, som komplimenterer den bitre porter på bedste vis.

Special god til ost og desserter
Alc. 8,5 % vol.
Undergæret

