



Langtidstegt svineskank med flødestuvet hvidkål

- Stor velsmag for små penge

Start med at ridse skanken på langs og gnid den godt med salt og peber. Herefter sættes skanken i et ovnfast fad og stilles i ovnen ved 160 grader. Her skal den simre lige så stille i 4 timers tid, til den er gylden og smør mør inden i.

Hvidkålshovedet skæres i 8 stykker, som koges i velsaltet vand i en lille halv time. Kålen drænes og vrides hårdt i et viskestykke (evt. flere gange) til det er helt tørt. Skær nu hvidkålen fint (hak det gerne i foodprocessor eller kødhakkeren). Det hakkede kål varmes igennem i smørret, jævnes med fløden og smages til med peber og muskat.

Afslut med at give skanken ca. 15 min. ved 225 grader, for sprødhedens skyld. Serveres med syltede rødbeder, groft brød og sennep.

Det skal du bruge (4 pers):

1 stk. svineskank
Salt og peber
Ca. 800 g. hvidkål
(et lille hoved)
½ ltr. piskefløde
75 g. smør
Muskat
Salt og peber

