



GØR EN GOD HANDEL HOS

# LEMVIGH-MÜLLER

## INSPIRATION TIL LÆKRE RETTER

### Rødvin "Brazin Zinfandel, 2014" & Langtidsgrillet svinenakke

Husk, denne ret skal laves dagen før servering!

Dette skal du bruge:

- 2-2,5 kg svinenakke
- Salt og peber
- Bearnaisesauce
- Ramsløg
- Olie
- Nye danske kartofler
- Babykarotter

Svinenakken, af god kvalitet, krydres kun med salt og peber og lægges i en foliebakke og grilles indirekte i ca. 1,5 time. Herefter vendes den og grilles yderligere ca. 1,5 time.

Nu sættes en bradepande eller fad med vand ned under stegen, som vendes en gang i timen. Husk at tilføje vand, da den ikke må gå tør – der skal gerne være et par cm vand. Stegen skal i alt have ca. 6-7 timer, dvs. efter bradepanden med vand er sat under stegen, skal den steges yderligere 3-4 timer afhængig af varmen.

Herefter stilles stegen i køleskab natten over.

Stegen flækkes på langs og skæres op til bøffer af ca. 150 gr.

Lav en bearnaisesauce uden estragon og bland det med et blend af ramsløg samt olie. Konsistensen af dit blend af ramsløg og olie skal være som pesto, og der skal ikke tilsættes salt eller peber. Bland 'ramsløgspesto' i bearnaisen, indtil den har en let smag af ramsløg.

Hæld den fond/sauce, du har tilbage fra grillen, ud over kødet, og lun det i ca. en halv time ved 150 grader.

Serveres med nye danske kartofler samt babykarotter.

