

Gris på skaft med majs og citronsauc



2 personer



45 minutter



August 2024

Ingredienser:

Sommersalat:

- 2 koteletter på skaft [Iberico er en drøm]
- 2 fed hvidløg
- frisk timian
- 2 hele majsolber
- 2 rødløg
- smagsneutral olie
- salt/peber
- smør

Citronsauc:

- 200 gr smør
- 2 spsk citronsaft
- 3 æggeblommer
- salt/peber

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

Det hér måltid kan du både lave i ovn - og på grill.

Tag kødet ud 1 time før, du steger, så det ikke er koldt fra køl. Start med at tørre dine koteletter med køkkenrulle og giv dem så en god omgang salt og peber. Lad dem så hvile til du skal bruge dem.

Stegning: 1 minut på hver side ved høj varme med smagsneutral olie. Skru ned og giv dem 6-7 minutter på hver side med smør, hvidløg og timian. Kernetemperatur: 75 grader.

Rødløg skæres i både og steges i god olivenolie, salt og peber. Majs grilles eller ovnbages i cirka 30 minutter i lidt smør, salt og peber.

Citronsauc: Dét her er den letteste sauce! 15 minutter før du er klar til at hive dine majs og kød ud af ovnen/grillen, bruner/bruser du smørret, så du fjerner urenheder. Det er kun det klare smør, du skal bruge. Vallen på bunden af gryden skal sies fra. Når smørret er klar, stavblender du først æggeblommer, citronsaft og salt/peber i en skål. Når det er gjort, fortsætter du med stavblenderen i samme skål, og tilsætter smørret i en tynd stråle. Sauceen må gerne være tyk og hænge fast på gafflen.

Velbekomme!