

Oppskrift

Kjakeklaff av svin med bakt pæresalat og portvinssaus



Portvinssaus:

1. Finhakk sjalottløk og fres i en varm liten gryte med smør til myk. Tilsett sukker og timian og rør til karamellisert. Hell over portvin og reduser til halvert.

2. Tilsett oksekraft og la koke inn til halvert (ca. 5 dl). Monter sausen med smør og smak til med salt og pepper.

Bakt pæresalat:

3. Sett ovnen på 190°C. Del pærer, fennikel og rødløk i tynne båter og hvitløk i to på langs. Ha alt i en ildfast form med rosmarin og laurbærblad, og vend med olje.

4. Legg noen klatter med smør utover, krydre med salt og pepper og stek i ovnen i 30 minutter eller til mykt og karamellisert. Rør av og til underveis.

Stekt kjakeklaff:

5. Rut svoren på toppen av kjøttet og krydre med salt og pepper. Brun kjøttet raskt i en varm panne med olje, fettsiden ned først.

6. Ha i smør, knust hvitløk og timian og pannestek videre samtidig som smør øses over. (Alt. ha kjøttet over i en ildfast form og ettersteke i ovn på 130 °C.)

7. Server kjøttet med bakt pæresalat og portvinssaus.

Ingredienser

Gilde Kjakeklaff av svin

4 stk

Salt og pepper

Olje til steking

Smør

2 ss

Hvitløk

1 stk

Portvinssaus

Bakt pæresalat

Timian	3 kvaster
--------	-----------

Portvinssaus

Sjalottløk	2 stk
------------	-------

Smør	1 ts
------	------

Brunt sukker	1 ts
--------------	------

Timian, finhakket	1 ss
-------------------	------

Portvin	2 dl
---------	------

Oksekraft	1 l
-----------	-----

Smør	2-3 ss
------	--------

Salt og pepper	
----------------	--

Bakt pæresalat

Pærer	3 stk
-------	-------

Fennikel	2 stk
----------	-------

Rødløk	1 stk
--------	-------

Hvitløk	1 stk
---------	-------

Frisk rosmarin	2-3 kvaster
----------------	-------------

Laurbærblad	2 stk
-------------	-------

Olivenuke	2 ss
-----------	------

Smør	2 ss
------	------

Portvinssaus

Bakt pæresalat

Portvinssaus

Bakt pæresalat

Salt og pepper