

I ALWAYS COOK WITH WINE - SOMETIMES I EVEN ADD IT TO THE FOOD

Braiserede svinekæber med mos og rødbedesalat (4 personer)

500 g svinekæber
2 dl rødvin
2 dl Ruby portvin
2 fed hvidløg
1 håndfuld timiankviste
3 laurbærblade
½ l. vand
salt & peber

Brun kæberne godt i olien, hæld vin/portvin over og lad vinen koge ind til det halve. Kom resten af ingredienserne i gryden og lad det simre i ca. 1 ½ time, indtil kæberne er møre og skyen er reduceret til en tyk væske. Væsken fra kæberne smages til med salt og peber og evt. piskes koldt smør i for at afrunde; du har nu en sauce.

Serveres med en grov kartoffelmos med rodfrugter i.

Rødbedesalat (4 personer)

2 rødbeder
2 spsk. kapers
2 spsk. olivenolie
2 spsk. balsamico
2 spsk. hakket purløg
salt & peber

Vask og skræl rødbederne og snit dem i strimler/tynde skiver, brug evt. en god køkkenmaskine. Vend resten af ingredienserne i rødbederne og smag til med salt og peber.



A MEAL WITHOUT WINE IS CALLED... BREAKFAST