

11. Svinemedaljon med æble-sellerikompot

Ingredienser

4 stk. svinemedaljoner

Salt og peber

1 spsk. smør

1 dl vindrukerneolie

1 dl rødvin

2 dl bouillon

2 spsk. smør

1/2 bundt persille

Æble-sellerikompot

2 belle de Boskoop (el. andre madæbler)

1 dl revet knoldselleri

1 tsk sukker

2 spsk vand

Et par kviste timian

Drys kødet med salt og peber og brun godt på en pande i smør og olie. Hæld vin på panden og lad det koge op. Hæld bouillon henover, og lad simre 5-6 minutter.

Tag bøfferne op fra panden. Tag panden fra varmen og pisk smørret i.

Nu bør skyen ikke koge igen, da smørret så vil skille. Vend persille i og smag til med salt og peber.

Æble-sellerikompot

Æblerne skrælles, udkernes og skæres i mindre stykker. Kog æbler, sukker, vand og et par kviste hakket timian til mos i en gryde. Rør groftrevet knoldselleri i. Server kompotten lun eller afkølet efter behag.

