

4. *Timianflæsk med appelsinsalat*

Ingredienser

700 g stegeflæsk i skiver
3 tsk frisk timian
salt og peber

Appelsinsalat

4 appelsiner
¼ rødløg
2 julesalat eller hjertesalat
2 spsk. olivenolie
25 g hasselnødder i flager

Tilbehør

7 skiver rugbrød
350 g og sennep

Krydr flæsket med hakket timian, salt og peber. Varm panden ved god varme. Brun skiverne 1 minut på hver side. Skru ned til middel varme og vend skiverne jævnligt, til de er gyldne og sprøde. Læg skiverne på køkkenrulle i ca. 1 minut.

Skær enderne af appelsinerne. Skær skal og den hvide hinde af. Skær appelsinerne i skiver. Skær rødløget i tynde skiver. Snit salaten. Fordel appelsinskiver, løg og salat i et fad. Pisk olivenolie med salt og peber og dryp det over salaten. Rist nødderne gyldne på en tør pande og drys dem over.