

## Dyreryg m/ kaffesauce, grøntsager i bacon, æbler, stegte kartofler

Ca 2 kg dyreryg  
salt, peber, olie  
timian

### Sauce

100 gr brun farin  
1/2 dl soja  
1 dl mørk balsamico  
3 stk skalotteløg  
2 stk stjerneanis  
1 dl rødvin  
1/2 1 mørk fond  
1 spk nescafe  
50 gr smør  
salt peber

### Æbler

1/2 æble pr person  
50 gr smør  
laurbærblade  
1 spk timian  
1 spk knust enebær  
2 spk æbleeddike  
salt og peber

### Kartofler

2 stk bagekartofler  
andefedt  
salt peber

### Grøntsager

eks. Gulerødder  
forårsløg  
bacon  
2 stk citron, saft og skal  
2 spk honning  
1/2 stk revet muskatnød  
1 spk hakket timian  
2 spk andefedt

Rens dyreryggen for sener, krydres med salt, peber og pensles med olie, kommes i en forvarmet ovn ved 250 g i 8 min tages ud. Ved servering kom timian på ryggen og sættes i ovnen ved 150 g i 20-25 min, tages ud og hviler i 10 min.

**Sauce.** Pil løgene og snittes, smelt brun farin i bunden af en gryde til det har dannet en lys karamel, kom løgene i, tilsæt soja og mørk balsamico, lad det koge op. Kom stjerneanis og rødvin på lad det koge lidt ned og tilsæt fond, koges ned og sigtes, Ved servering piskes kaffe og smør i smages til med salt og peber.

**Æbler.** Skræl æblerne ,del dem og tag kernehusene ud, snit dem halvt igennem og pensel dem med smør, sæt laurbærblade i drys med enebær, timian og stænk dem med æbleeddike. Sættes i en forvarmet ovn ved 180 g i ca 10 min.

**Kartofler.** Skræl kartoflerne og skær dem på den lange led i 3 skiver pr kartoffel. Steg dem langsomt på en pande i andefedt til de er møre og sprøde, krydderes med salt og peber. Luges ved servering

**Grøntsager** Rens og skræl grøntsagerne, skær dem i ensartet stykker og kog dem næsten møre hver for sig i letsaltet vand.

Bland salt, peber, revet muskatnød, citronsaft og skal, honning, timian sammen og mariner grøntsagerne i blandingen en 1/2 time

Læg gulerod og forårsløg sammen og rul en skive bacon rundt om, pensel dem med andefedt.

Kom dem i et ildfast fad, ved servering sættes i en forvarmet ovn ved 180 g i 10-15 min.