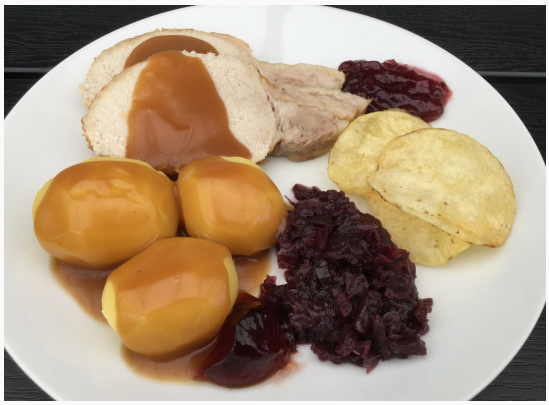
Nakkekam stegt som vildt

8 pers.

Mors Mad
mad.winther.nu



Ingredienser

250 g bacon
2 kg nakkesteg
vand
salt og peber

Til sovsen:
6 dl fond
saucejævner
1/4 dl piskefløde
salt og peber
1 tsk ribsgelé
evt. madkulør

Tilbehør: kartofler, sovs, waldorfsalat, rødkål, franske kartofler, tyttebærsyltetøj og/eller ribsgelé

Beskrivelse

Skær baconen i tern og steg dem gyldne på panden. Læg de færdigstegte bacontern i en gryde. Brun nakkestegen på alle sider i baconfedtet. Læg stegen i gryden til baconternene. Kasser baconfedtet. Kom vand ved, så det står halvt op omkring stegen. Krydr med salt og peber. Steg den i ca. 2 timer eller indtil kernetemperaturen er 80 grader. Vend stegen midtvejs i stegningen.

Sovsen: Si baconternene fra fonden og jævn den med brun sovsejævner. Kom lidt piskefløde i. Smag til med salt, peber og ribsgelé. Tilsæt evt. lidt madkulør.