



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 30 min.

Tilberedningstid: 45 min.

Ingredienser

2 stk. gulerødder

2 stk. persillerødder

4 stk. skalotteløg

125 g bacon

700 g skinkemignon

2 fed hvidløg

2 spsk. friskhakked ingefær

4 spsk. honning

2 stk. friske rosmarinkviste

2,5 dl grøntsagsfond

olivenolie

salt og peber

Beskrivelse

Skræl gulerødderne og persillerødderne og skær dem i grove mundrette stykker. Pil skalotteløgene og del dem i kvarte.

Klip bacon i strimler og rist dem gylden (men ikke sprød) i en gryde med 2 spsk. olie. Når de er færdig tag dem op med en hulske og gem dem.

Gnid skinkemignonen ind i friskkværnet salt og peber. Brun den i baconfedtet i gryden til den har fået en god brun farve på alle sider.

Tilsæt hele pillede hvidløg, finthakket ingefær og honning. Vend skinkemignonen godt rundt i blandingen og lad den karamellisere i 5 min.

Tilsæt de ristet bacon fra før, rodfrugterne, skalotteløgene, rosmarin og fond. Krydr med salt og et godt kværn peber. Lad det simre med låg i ca. 25-30 min. til kødet føles fast ved et let tryk, men stadig giver efter ved lidt hårdere tryk.

Tag kød og grøntsager op, tildæk så det holdes varmt, mens saucen laves.

Kog skyen ind til den tykner let.

Fordel grøntsagerne på et varmt fad, skær kødet i tykke skiver og anret dem oven på. Dryp med den indkogte sky og server straks.