

## Mandag:

### Stegt flæsk med persillesauce og nye kartofler

#### Stegt flæsk

Ca. 800 gr. svinebryst ( i ½ cm. tykke skiver)

**Fremgangsmåde:** Kødet lægges på en rist med en bradepande under. Beklæd gerne bradepanden med alufolie. Steg flæsket i en 200 grader forvarmet ovn til de er gyldne (ca. 30-40 min.) Stykkerne bør vendes en gang eller to undervejs.

#### Nye kartofler

1,5 kg. nye kartofler

Lidt salt

**Fremgangsmåde:** Skrub kartofler godt og kog dem møre i letsaltet vand - vær opmærksom på, at nye kartofler ikke kræver så lang kogetid. Efter kogning tages halvdelen af kartoflerne fra til i morgen.

#### Persillesauce

50 g smør

40 g mel

3 dl mælk

Lidt kartoffelvand

1 stort bdt. persille, skyllet og hakket

Salt og peber

**Fremgangsmåde:** Persillesaucen laver du ved at smelte smør, tilsætte mel og bage det igennem et lille minuts tid. Herefter spædes der med mælken, under omrøring og saucen koger igennem i 3-4 min. Tilsæt evt. lidt kartoffelvand indtil det har den ønskede konsistens. Smag til med salt, peber og masser af hakket persille. Persillesauce bør ikke genopvarmes, pga. faren for jordbakterier.

