

JESPERS TORVEKØKKEN



ÆBLESÆSONEN  
ER OVER OS



# SVINEKOTELETTER MED RODFRUGTER OG ÆBLER

## Ingredienser

4 nakkekoteletter  
130 g. lilla gulerødder  
130 g. pastinakker  
130 g. persillerødder  
130 g. løg  
1 lille porre  
2 æbler  
1 bundt frisk oregano  
1 fed hvidløg  
1 øl, Shiøtz Boheiman Pils  
500 ml. svinefond  
½ økologisk citron  
Maizena  
Salt og peber

## Fremgangsmåde

Brun koteletterne godt på begge sider. Skær gulerødder, persillerødder og pastinakker i små tern. Krydr med salt og peber. Bag grøntsagerne ca. 12 min. ved 175°. Kog løg, hvidløg og oregano sammen med øllen og tilsæt derefter svinefonden og lad det hele koge igennem. Smag til med citronsaft, salt og peber. Jævn saucen af til passende konsistens med maizena. Tilsæt porre i skiver til sidst og lad det simre med i et par minutter. Anret koteletten med sauce, rodfrugterne og frisk æble i tern.

# ÆBLETÆRTE MED SALTET KARMAMEL

Denne opskrift er simpelthen så lækker og det er blevet en ret populær dessert sammen med is, eller kage til eftermiddagskaffen.

## INGREDIENSER

### Til karamellen:

1 dl sukker  
4 spsk. smør  
1/4 dl piskefløde  
1 stor tsk. flagesalt

### Til fyld:

6-7 madæbler (skrællet og skåret i  
1 cm tykke skiver)  
0,5 dl sukker  
2 spsk. citrønsaft  
En kvart tsk. flagesalt

### Til bunden:

50 g smør  
3 dl hvedemel  
1 dl sukker

## FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 180 grader

Kom 1 dl sukker og en kvart dl vand og kog det op i en gryde langsomt til det er gyldenbrunt. tag det af varmen og rør smørret i. Herefter fløden og til sidst salt. Lad det køle af, mens du forbereder resten af tærten.

Bland stykker af æbler, sukker og citrønsaft.

Bland sukker og mel og smuldr smørret i det. Smørret skal være koldt, så er det nemmere at rulle dejen ud. Rul herefter dejen ud, så den passer til din tærteform.

Kom dejen i formen og derefter fyldet i. Bag i ca. 80 min. og hæld karamellen ligeså stille ud over kagen, mens den stadig er varm.

Servér evt. med en god vaniljeis.



## **VELKOMMEN TIL ET UNIVERS AF MADGLÆDE OG SMAGSOPLEVELSER**

Jespers Torvekøkken har siden 1991 elsket at lave mad, til frokostkunder, kantiner og selskaber. Vi er i dag et stort madhus, som dagligt leverer mere end 5000 frokostkvarter til små og store virksomheder, driver 35 kantiner rundt i Danmark og serverer selskabsmad til receptioner, store arrangementer, højtider og de helt særlige begivenheder.

Vores filosofi er meget enkel og kan smages på tallerkenen. Vi laver mad af friske råvarer fra torvet, af høj kvalitet og helt fra bunden. Når du går til frokost i kantinen, vil du opleve variation, kvalitet og mad der smager af noget, lavet af passionerede og glade kokke. Vi glæder os til at se dig.

Læs mere på [www.torvekoekken.dk](http://www.torvekoekken.dk).



# JESPERS TORVEKØKKEN

Jespers Torvekøkken ApS – Vandtårnsvej 75 – 2860 Søborg –  
T. 70228212 – [www.torvekoekken.dk](http://www.torvekoekken.dk)