

## Stegevejledning Jul



### Frilands and

- Fjern indmad og skyl
- Krydre indvendig og udvendig med grov salt/peber
- Fyld med æbler og svesker
- Steg 1,5 time v. 160° med brystet nedad med lidt vand i bradebanden
- Vend
- Steg 1,5 time v. 160° med brystet opad
- Afkøl anden
- Skær ud i store stykker og læg i bradepande med skindsiden opad
- Brunnes 25-30 min. V. 200° til en flot mørkegylden farve
- Brug stegeskyen til en dejlig sauce

### Augustus flæskesteg/ribbensteg

- Krydre med groft salt på undersiden af stegen
- Læg i en bradepande med 1 cm vand
- Drys jævnt med groft salt på sværen
- Steg v. 200° i ovn i ca. 1,5-2 timer af hængig af størrelse
- Når sværen er mørkegylden og sprød er stegen færdig
- Brug stegeskyen til sauce

### Julemedister

- Varm panden godt op, tilsæt smør
- Steg medisteren 5 min. på hver side
- Tag medisteren af panden og lad hvile 10 min.
- Varm en tør pande godt op, tilsæt smør
- Steg medisteren ved høj varme til flot mørkegylden farve.

