

# Hold 2, kødholdet

## Flæskesteg

Gnid med groft salt

Stik et par laurbær mellem sværene

Stik eventuelt stegetermometer i stegen, på tykkeste sted.

200 grader i 1 time og 40 minutter

Eventuelt stegetermometer skal vise 72 grader.

Skal hvile 10-15 minutter under viskestykke, skæres i skiver og anrettes på fad.

## Ande Confit

Varmes for fuld Rebecca i ovnen, godt med luft i mellem ovnen skal være hysterisk varm.

Skal være sprøde!

Anret på fad, med groft salt på, med let hånd.

## Julesauce

2 liter god kraftig andesky kommes i gryde og bringes i kog, stille og roligt.

Tilsæt Roux, lidt af gangen, til ønsket konsistens, ikke så tyk som du tror.

Tilsæt lidt kulør, til ønsket farve.

Smag til med salt og peber, kog igennem, server.