



# FAMILJE- UTMANINGEN

Familjen Bredmar



## Den lufsande grisen

Musikförslag vid tillagningen: 3rd & Union eller valfri soft country

Sätt ugnen på 175 grader.

Sidfläsk i hel bit, ta bort svålen.

Gnid in med svartpeppar, paprika, chili, provencale örter, spiskummin, ingefära, enbär, salt och socker.

**Häll över marinad som du blandar av:**

1 dl honung

2 matskedar olja, ingefära och 1 dl vatten.

**Efter 1 timme i ugnen lägg på en glaze:**

1 dl honung, 2 matskedar havtornsmarmelad, 3 rökta salta lakritsfiskar i bit, 2 matskedar olja och 1 matsked socker.

Lägg sidfläsket på en plåt och låt den stekas mitt i ugnen i 1 timme och 45 minuter.

När sidfläsket är klart skär du det i skivor.

**Lufsa**

10 rivna potatisar

1 riven gul lök

2 dl mjölk

1 dl grädde

1 dl mjöl

2 ägg

1 tsk salt

Olja till formen

Tillagas 1 timme i ugnen i nedre delen under sidfläsket på 175 grader.

Serveras med stark Bbq-sås provensalsk, cumberlandsås & hemmagjord ingefäradricka.

Mums!

**Vi önskar er en fin allhelgonahelg! / Familjen Bredmar**

