



Enghavegård briseret svinebryst med æble-løg kompot



INGREDIENSER:

- 1 stk briseret svinebryst
- 3 løg, skåret i skiver
- 2 æbler, skåret i tern
- 2 spsk sukker
- 1 dl eddike
- 1 spsk smør
- Salt og peber
- Rugbrød til servering

FREM GANGSMÅDE:

1. Steg svinebrystet i ovnen ved 160 grader i 3 timer.
2. Karamelliser sukkeret i en gryde, tilsæt æbler, løg og eddike.
3. Lad det simre i 15 minutter.
4. Skær svinebrystet i skiver og server på rugbrød med æble-løg kompot.