



Grillet Tyrfinng marineret svinekam Med ølkartofler

Svinekam 2-2,5 kg.

Rids sværen, på langs og på tværs, helt ned til kødet
Tag friske krydderurter og knust hvidløg og fordel på sværen.
Læg kødet i en plastik pose og hæld en flaske Tyrfinng ved.
Lægges i køleskab i et døgn.

Svinekammen tages ud af posen og sværen gnides grundigt ind i salt.
Svinekammen grilles ved indirekte varme. Grilles i ca. 5 kvarter
Server evt. ølkartofler eller rodfrugter til.

Ølkartofler:

1 kg kartofler
1-2 bdt forårsløg eller 2 porre
½ øl fra Jelling Bryghus, resten drikkes
¼ piskefløde
Salt, peber evt. frisk basilikum eller oregano.
Kartoflerne skrubbes rene og skæres i både, forårsløg renses og skæres i 3 cm lange, hvis porre max 1 cm.
Basilikum hakkes lidt
Det hele blandes med øl og fløde i en alubakke.
Placeres nederst mellem kullene. Kartoflerne passer sig selv og er færdige når stegen er færdig.
Stegen placeres på risten over kartoflerne og tilføjer smag til kartoflerne.