

Svinekæber på spid

Vareforbrug: 5 kuverter

0,75 kg. Svinekæber

Salt

10 stk. Træspyd

0,3 l. Solbærsaft

1 dl. Olie

Fremstilling:

Svinekæberne ordnes, de halveres og sættes på spyd, herefter marineres de med solbærsaft, olie og salt.

De steges i ovnen ved 160 c. i 20 min.

Svinekæberne kan serveres på Julebordet med en jordskokkesalat med dadler i.

Glædelig Jul

Café Glad

Marianne Kofod Hansen