

### Ingredienser:

Ca. 150 g svinekød skåret i 1/2 cm tykke skiver af skinkemignon

### Sauce:

1½ dl svinebouillon

½ dl 7% madlavningsfløde (CremeFine)

¼ dl lys tør vermouth

½ dl grofthakket persille

Evt. madkulør og saucejævner (Maizena)

Salt og hvid peber

### Tilberedning:

1. Bring bouillon, fløde og vermouth i kog.  
Lad det småkoge i 15-20 min.
2. Jævn saucen let. Bring i kog igen og smag til med salt og peber
3. Dup kødskiverne tørre og tilsæt kødet til den varme sauce
4. Lad det småkoge i ca. 3 min., til kødet er mørt
5. Vend persille i sovsen  
Juster evt. med madkulør

### Tilbehør:

Ris kogt i grøntsags- eller hønsebouillon (gerne kogt i Microovn)  
(Uncle Bens langkornede ris er lidt dyrere, men den er pengene værd.  
Her er der virkelig tale om løse ris)

## Skinkemignon med Vermouthsauce

(2 personer)

