

Klaus Rifbjergs 'Stine Peder Kristensen-flæsk' eller 'Katrine flæsk':

Serveres koldt med rugbrød til og evt. en syltede rødbeder. Klaus Rifbjerg fik denne ret i sin barndom under navnet Stine Peder Kristensen flæsk, men den har fundet udbredelse over det meste af Nordvendsyssel først under navnet Kristine-flæsk, men i dag hedder det Katrine-flæsk. Slagter Munch i Skagen laver det og slagter Judith i Ålbæk har det også.

Ingredienser:

Ribbenssteg ca. 1 kg
1 liter vand
160 g salt
2 løg i små både
2 gulerødder i småstykker
10 hele sorte peber
3 laurbærblade
1-2 hele nelliker

Tilberedning:

1. Rengør og del løgene i små kvarte
2. Rengør gulerødder og del dem i små stykker
3. Knus de sorte peberkorn groft
4. Kom vandet i en passende gryde, tilsæt løg, gulerødder, peberkorn, 3 laurbærblade og den hele nellike. Kog lagen i ca. ½ time og køl den af
5. Når lagen er kold, lægges kødet i og "trækker" i 10-12 timer
6. Kødet tørres af og forsynes mellem sværene med enkelte laurbærblade
Steges langsomt i ovn et par timer til kødet er mørt og sværen sprød.

