



# Mad der bare holder

- direkte fra glas

Vi lægger vægt på at bruge ærlige råvarer, at lave maden fra bunden af og så bruger vi ingen tilsætningsstoffer  
[www.detholder.dk](http://www.detholder.dk)

Facebook: Mad Der Bare Holder  
Instagram: mad\_der\_bare\_holder

## Sprængt gris med hvide bønner

Saltning af kød var tidligere en meget udbredt konserveringsmetode sammen med tørring. Man saltede kødet så meget som muligt

Ordet sprængning kommer af at saltningen ødelægger (sprænger) cellevæggen og trækker væde ud.

I dag bruges saltning stadigvæk men i en mildere grad. Saltningen giver mørhed og smag

### Tilberedning:

Indholdet fra kan spises direkte fra glas Det kan også kommes i et ildfast fad og varmes igennem i ovnen

Et stykke godt rugbrød og en god stærk sennep er perfekt til det kolde bord Som varm mad er asparges kartofler (eller allerbedst nye kartofler) godt tilbehør

Retten kan forlænges ved at tilsætte flere bønner og serverer en rustik salat med grønne bønner, ærter, spinat og broccoli med en mayonaise/yoghurt dressing krydret med ketchup/cayennepeber/paprika/salt/peber

### Indhold:

Nakkefilet (der har ligget i luge med sukker, salt, løg og selleri), løg, hvide bønner, brun farin, sennep

### Sikkerhed:

Indholdet i glasset er varmebehandlet under tryk, og kan derfor opbevares ved stuetemperatur mindst 1 år efter produktionsdato

Før anvendelse tjek at låget fortsat buler nedad i glasset og er hårdt at trykke på. Kan låget "klikke" når der trykkes på det, skal glasset kasseres