

# *Svinekæber med Abbey Ale og blandede løg*

## Ingredienser

1 kg svinekæber  
2 store løg i tern  
½ hvidløg i hele fed  
1 rødløg i både  
3 skalotteløg flækket på langs og uden skal  
Groft salt og peber  
1 Jacobsen Abbey Ale (75 cl)

## Bagte pærer og dyp

6 pærer, flækket på langs og uden kernehus  
Lidt farin  
3 dl skyr  
Appelsinsaft  
½ bdt. hakket persille

Læg kødet op i et smurt ildfast fad.

Hæld ingredienserne ud over, drys med salt og kværnet peber. Lad det simre i 3 timer i ovnen ved 160 grader.

Server med let bagte pærer og dyp

Drys lidt farin på pærerne og bag dem 15 minutter i ovn ved 170 grader i fad. Anret med skyr rørt op med hakket persille og tilsmagt med appelsinsaft på hver pære. Evt. lidt brød i skiver til ?snasket? fra kødet.

