



## Ingredienser

### 4 personer

4 stk. nakkekam,  
250 g  
1 l bouillon  
1 tsk. tomatkoncentrat  
5 gulerødder  
1 stor pastinak  
1 kg skorzonærødder  
2 stk. endivesalat  
(julesalat)  
½ bundt persille  
100 g perleløg  
2 dl øl  
5 spsk olivenolie  
70 g smør  
lidt maizena  
salt  
peber

### Tilbehør

Evt.  
Græske kartofler  
(skåret i både og  
bagt i ovnen med ci-  
tronskiver og tomat  
samt oregano)

Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.

# Nakkekam med Nibe øl

## Fremgangsmåde

1. Skær nakkekammen ud i skiver på ca. 250 gr
2. Brun nakkekam stykkerne godt af i 3 spsk. olie i en stor gryde.
3. Tilsæt tomatkoncentrat og 1 liter bouillon og ½ L øl, lad det simre i 1½ time. Mens retten simrer, rengøres gulerødder og pastinak.
4. Skær dem ud i mindre stykker og lad dem simre med retten i ½ time.
5. Tag dem herefter op og del dem i stykker på ca. 2 cm.
6. Kog skorzonærødderne møre i en gryde for sig, og vend dem med smørret, og det finthakkede persille.
7. Perleløgene steges let i en lille kasserolle. Tilsæt 1 dl bouillon og 2 dl Nibe ØL og lad det simre, indtil næsten al væske er væk. kom det i stegeskyen, Sigt, og jævn den med lidt maizena.

### Kompot

8. Mos gulerødder og pastinak, vend dem sammen med resten af olien og krydr med salt og peber.
9. 7. Halvér endivesalaten, smør den med olivenolie, krydr med salt og peber og bag den i ovnen i 15 minutter ved 165 grader.

**Mercator** er fortrinlig til denne ret



© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk