



GRØNLAND

DET GRØNLANDSKE SELSKAB

NR. 4

APRIL 1966



Marineret bederyg

Af $\frac{1}{2}$ bederyg ($1\frac{1}{2}$ -2 kg) kan der blive fin selskabsmad til 4-5 personer. Kødet marineres i eddikelage, kogt med laurbærblade, nelliker, løg, persille og citronskal. Smagen bliver særlig pikant, når kødet først gnides med salt, peber og 4-5 knuste enebær. Efter 2 døgn i den kolde lage steges kødet og serveres med f.eks. grønerter, franske kartofler, ristede svampe, æblemos.

Grønlandsk lam er magert kød med en fin, krydret smag. Det kan købes i forskellige lynfrosne forbrugerpakninger, og der er således mange anvendelsesmuligheder både til hverdag og fest.

Opskriften er udarbejdet af husholdningslærerinde Caia Hansen, som er forfatter til »Kogebog for Grønland«.

DEN KONGELIGE GRØNLANDSKE HANDEL