

Märgben - Jirreme

Recept: Ann Sparrock och Lajla Marlene Toven



Märgben äts varma tillsammans med salt och nymald svartpeppar, gärna ihop med blodmat och en sup!

Tillagning:

Kokning av märgben sker i en stor kastrull med vatten, vattnet ska täcka märgbenen.

När vattnet kokar så lägger man ner benen och låter det skjuda i ca 10 minuter.

När märgbenen är klara så plockar man upp dem ur vattnet och sågar av ändarna eller klyver längs med benet med en yxa, sen är de klara för servering.

Tillagning i ugn:

Sätt ugnen på 200 grader och placera märgbenen på en plåt, och nu ska märgbenen vara sågade i ändarna.

Kör benen i ugnen i ca 8 minuter, sen är de klara för servering.