

Kinesisk flæskesteg (stegt i ovn)



Ingredienser

Svineslag med svær

Marinade

1 spsk. Risvin
1 tsk. De Fem Krydderier
2 tsk. Sukker
1 spsk. Salt
Groft køkkensalt

Vigtig for at få sprød svær:

Stikke en masse huller i sværen.

Lufttørre sværen natten over i køleskabet.

Spray sværen med eddike eller citronsaft før stegning.

Fremgangsmåde

Kom svinekødet i en gryde med kogende vand i 5 minutter, og afkøl derefter i isvand i 5 min.

Skrab sværen med en kniv for at fjerne urenheder og hår. tør svinekødet med køkkenpapir.

Stik mange små huller i sværen med en issyl.

Skær skiver gennem køddelen uden at skære igennem sværen.

Mariner kødet med risvin og krydderierne, men ikke sværen.

Vend kødet, og indpak køddelen i folie.

Tør sværen og fjern evt. rester af krydderier.

Gnid sværen grundigt med køkkensalt for at trække vandet ud fra sværen.

Læg kødet i køleskabet natten over.

tør saltet af sværen.

Spray eddike eller limesaft på sværen.

Forvarm ovnen ved 200 °C og steg i ca. 25 minutter. indtil sværen bliver brun og luftig.

Sæt en bakke nedenunder for at opsamle svinefedtet.

Øg temperaturen til 250 °C, og steg afslutningsvis i 5 min.

Afkøl kødet ved stuetemperatur, inden det skæres ud.

Saitip Thai Market

saitiphaimarket.dk

facebook.com/saitiphaimarket

Amagerbrogade 76

2300 København S

📍 42 74 27 03

Åbningstider

Mandag	10:00 – 18:30
Tirsdag	10:00 – 18:30
Onsdag	10:00 – 18:30
Torsdag	10:00 – 18:30
Fredag	10:00 – 18:30
Lørdag	10:00 – 18:30
Søndag	Lukket

