



## Svinestek med sprø svor, svartøl saus og chimichurri



4 porsjoner

### INGREDIENSER

#### Til svinestek med sprø svor:

ca. 1,5 kg svinekam med svor  
svinefett til brunning (ev. matolje)  
1 ts paprikapulver (søt)  
1 ts karvefrø  
salt, pepper  
500 g suppegrønnsaker  
(sellerirot, purre, gulrot, persille,  
persillerot)  
1 stor løk  
1 fedd hvitløk  
500 ml kjøttbuljong  
100 ml Schwarzbier (Mørkt  
lagerøl)  
1 strøken ts sukker  
1 ts maisenna

#### Chimichurri:

35 g bladpersille  
15 g frisk koriander  
6 ss olivenolje  
2 ss hvit balsamicoeddik  
2 fedd hvitløk  
saft og skall fra 1 økologisk lime

### TILBEREDNING

Hell 1,5 liter kokende vann over svinekjøttet, til kantene på svoren krøller seg. Rut opp svoren med en skarp kniv i en dybde på 1–2 cm, skjær kun i spekket og ikke i selve kjøttet. Hell kokende vann over svoren på nytt. Kantene på den rutede svoren skal nå krølle seg opp.

Varm svinefett eller olje i en panne og brun kjøttet på alle sider unntatt svoren. Ta ut kjøttet og hell øl i den varme pannen. Mariner kjøttet med paprikapulver, karvefrø, salt og pepper.

Rens, skrell og grovhakk suppegrønnsakene. Kutt løken i åtte deler uten å skrelle den. Ha løken og suppegrønnsakene i en langpanne og stek i ca. 5 minutter. Tilsett halvparten av buljongen og ølet fra pannen.

Legg kjøttet oppå grønnsakene og stek på 160 °C CircoTherm® varmluft, «damptilførsel, medium», i ca. 3 timer, til ønsket kjernetemperatur er nådd (ca. 70 °C). Øs steken 2–3 ganger med resten av buljongen

Når kjøttet er ferdigstekt, setter du ovnen på 200 °C, «grill liten flate», og griller til svoren er sprø. Hell av og jevn stekesjyen. Til jevningen tar du 3 ss sju i en skål, tilsetter maisenna og rører om. Kok opp resten av sjyen og rør inn jevningen.

For å lage chimichurri blander du sammen alle ingrediensene i en foodprosessor og kjører til en jevn masse.

Skjær svinekjøttet i skiver og server med chimichurri og svartøl saus.