



Flæskesteg og flæskesvær med mørk øl sauce og chimichurri



4 portioner

INGREDIENSER

FLÆSKESTEG

Ca. 1,5 kg svinekød med svær
Svinefedt til brunning (kan
erstattes af madolie)

1 tsk. sød paprika

1 tsk. kommenfrø

Salt, peber

500 g suppegrønt (knoldselleri,
porrer, gulerødder, persille,
persillerod)

1 stort løg

1 fed hvidløg

500 ml oksebouillon

100 ml mørkt øl

1 tsk. strøget sukker

1 tsk. majsstivelse

CHIMICHURRI

35 g bredbladet persille

15 g korianderblade

6 spsk. olivenolie

2 spsk. hvid balsamicoeddike

2 fed hvidløg

Saft og skal fra 1 økologisk lime

TILBEREDNING

Hæld 1,5 liter kogende vand over svinekødet, indtil kanterne af sværen krøller op. Brug en skarp kniv til først at ridse svinekødet på tværs og derefter på langs i 1-2 cm dybde. Skær kun i fedtet, ikke i kødet. Hæld kogende vand over toppen igen. Kanterne af den ridsede svær bør også krølle op.

Varm svinefedt eller olie i en gryde, og svits stegen på alle sider undtagen sværen. Fjern svinekødet, og hæld øl i den varme gryde. Mariner svinekødet med paprika, kommenfrø, salt og peber.

Rens og pil suppegrønt, og hak det groft. Skær løget i ottendedele uden at pille det. Kom både løg og suppegrønt i en sauterpande og svits det hele i ca. 5 minutter. Tilsæt halvdelen af boullonen og øllet i panden.

Placer flæskestegen oven på grøntsagerne, og tilbered ved 160 °C CircoTherm® varmluft, "tilsat damp, medium" i ca. 3 timer, indtil den rigtige kernetemperatur er nået (ca. 70 °C), og overhæld kødet 2 eller 3 gange med den resterende bouillon.

Når stegen er færdig, indstilles ovnen på 200 °C "lille grill" og steges videre, indtil sværen er sprød. Hæld saucen fra, og jævn den. Til jævnning af saucen skal du bruge 3 spsk. stegesky i en kop, tilsæt majsstivelse og rør rundt. Bring den resterende sauce i kog, og rør majsstivelsesblandingen i til saucen er jævnet.

Til chimichurrien skal du komme alle ingredienserne i en blender og hakke dem til en glat pasta. Skær stegen for, og server den med chimichurri og øl saucen.