

Flæskesteg

6 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 1 t. 10 min.

Jul

Traditionel dansk

Ingredienser

1 kilo flæskesteg

Vand

2 spsk. flæskestegssalt

10-15 laubærblade

Variationer

Istedet for flæskestegssalt kan der anvendes groft salt.

Beskrivelse

Skær i flæskestegens fedtside med ca. 1 cm. mellemrum. Skær så langt ned til kødet som muligt, men uden at skære i selve kødet. Skæres der i kødet kommer der kødsaft ud og øger risikoen for en tør flæskesteg og en blød svær. Hvis sværet er skåret kan det være en god ide at gå sværen efter og se om den skal skæres mere.

Tag en dyb bradepande eller et fad og læg flæskestegen heri med svær siden nedad. Hæl vand i indtil sværen er dækket. Kom den i en forvarmet ovn på 200 grader og giv den 30 minutter.

Tag flæskestegen ud og tag den op ad vandet. Vend den om og kom saltet godt imellem rillerne i sværen. Kom ligeledes laubærblade imellem rillerne jævnt fordelt på flæskestegen. Sæt flæskestegen på en rist og kom den tilbage i ovnen. Bradepanden eller fadet med vand stilles nedenunder stegen for at opsamle saft. Giv den ca. 40 minutter eller indtil kernetemperaturen er 65 grader.

Når stegen er færdig tjekkes sværen. Hvis den er gylden og bobler er sværen sprød. Hvis den ikke skulle være færdig kan stegen gives 10-15 minutters grill på 220 grader. Herefter skal man være meget forsigtig med at give stegen mere, for at undgå at den bliver tør.

Tag stegen ud og skær den i skiver. Server med kogte kartofler, brune kartofler, rødkål og syltet agurker.