

Oppskrift

Grillet svinenakke med terrine, løkkompott og soya



1

Skjær svinenakken i 10 like skiver og grill de på grill eller i grillpanne.

2

Løkkompott

Ha strimlet kepa- og rødløk i en gryte, fres lett, tilsett eddik og sukker. Kok til løken er ferdig, smak til med salt og pepper, tilsett finsnittet vårløk.

3

Soyasaus

Lag karamell av sukkeret, kok ut med soya, ketjap manis og eddik. Avkjøl og bland med nøttesmør.

4

Anrett svinenakken med løkkompotten, soyasausen og terrine.

Produkter i denne oppskriften

Svinenakke 5mm Spekk u/Ben Vacuumpk



Svinenakke u/Ben Vacuumpk Fr Pk



Ingredienser

Gilde svinenakke u/ben 2 kg

Terrine av f.eks. oksehaler eller hare 500 g

Løkkompott

Kepaløk 300 g

Rødløk 400 g

Vårløk 150 g

Sukker 3 ss

Hvitvinseddik 3 ss

Soyasaus

Sukker 2 ss

Soyasaus 2 ss

Ketjap Manis 1 ss

Løkkompott

Soyasaus

Hvitvinseddik

1 ss

Nøttesmør

100 g