

Oppskrift

Pigwings med spicy rub og kikertsalat



Pigwings er laget av en liten del av svineknoken. De har ett ben som går tvers igjennom og saftig, godt kjøtt rundt. Gjør man det riktig finner dette produktet en plass på hvilken som helst meny.

Vakuumer pigwings og sous vide på 60 °C i 8-10 timer. Ta ut av posen og tørk godt av.

2

Ha alt krydderet i en morter og knus til en fin mos. Gni krydderet godt inn i kjøttet og legg i en ildfast form.

3

Sett ovnen på 220 og stek i ca. 20 minutter eller til kjøttet har en crisp overflate.

4

Skyll kikertene godt og la renne av seg. Finhakk rødløk, chili og bladpersille. Del agurk og paprika i biter og bland alt godt sammen.

5

Press over sitronsaft, helle over olje, vend og smak til med salt og pepper. Server til pigwings.

Tips! Har du ikke sousvide, kan du gni rubben på rå pigwings og legge dem i en ildfast form. Stek i ovnen på 170 °C i ca. 1 time. Kjernetemperaturen skal være ca. 68 °C.

Produkter i denne oppskriften

Pigwings 2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde Pigwings	4 stk
Salt	1 ss
Korianderfrø	1 ss
Spisskummen	2 ss
Chili, finhakket	2 ss
Paprika, røkt	1 ts
Ingefær, finrevet	1 ts

Kikertsalat

Kikerter	1 boks
Rødløk	1 stk
Rød chili	1 stk
Bladpersille	1 bunt
Agurk	1/2 stk
Paprika	2 stk
Sitron	1 stk
Olivenolje	3-4 ss

Salt og pepper