

Oppskrift

Take-away - Hel, langtidsbakt svinenakke med salat, bakt tomatsalsa og maislefser



Finhakk hvitløk og ingefær, grovhakk koriander og chili. Ha litt mer olje i pannen og fres ingefær, hvitløk, koriander og chili til blankt og mykt.

2

Krydre og brun kjøttet godt på alle sider i en stor stekepanne eller gryte og legg kjøttet over i en stor ildfast form. La pannen fortsatt stå på platen.

3

Del tomater i grove biter, legg i pannen, hell i kraft og eddik, gi et oppkok og ha alt innholdet over i den ildfaste formen sammen med kjøttet. Sett ovnen til 100°C. Stek i ca. 12 timer til svinenakken er mør.

4

Løft kjøttet fra formen, la hvile i minst 20 minutter. Sil av kraften, ta vare på alt og sett til side. Ha kraften i kjele. Kok opp og reduser til ca. 2,5 dl. Smak til med salt, pepper og sitronsaft. Sett til side.

5

Fjern grove korianderstilker fra kraftrestene og ha resten av innholdet over i en kjele. Kok inn til salsa-konsistens. Smak til med sitronsaft, sukker, soyasaus, salt og pepper.

6

Finsnitt vårløk og vend inn i salsaen.

7

Del svinenakke i tynne skiver, riv i biter og server med lefser, salatblader, salsa, innkokt sjy, syltet rødløk og frisk koriander.

Produkter i denne oppskriften

Svinenakke u/Ben 3mm Spekk Vacuumpk Pk



Svinenakke u/Ben Vacuumpk Fr Pk



Ingredienser

Gilde Svinenakke	1,6 kg
Salt og pepper	
Olje til steking	
Rødløk	1 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Frisk ingefær	4 cm
Koriander, grovhakket	1 bunt
Chili	2 stk
Tomater	8 stk
Kjøttkraft	1 liter
Riseddik	4 ss

Til servering

Brunt sukker	2 ss
Sitron	1 stk
Soyasaus	1 dl
Vårløk	4 stk

Til servering

Maislefser, små	16 stk
Hjertesalatblader	16 stk
Syltet rødløk	3 dl
Lime i båter	2 stk
Friks koriander	1 bunt