

Oppskrift

Svinenakke «a la crispy duck» med dipsaus, agurk og ris



Sett sousvide på 90 °C og la svinenakken få 1 time i badet. Etterstek i ovn i folie på 180 °C i 10 minutter. Riv kjøttet i biter og drypp over saus.

2

Kok ris etter anvisning på pakken

Skrell og del agurk og vårløk.

3

Saus

Rør sammen hoisinsaus og limesaft.

4

Dipsaus

Finhakk vårløk og sjalottløk og legg til side. Bland sammen fiskesaus, limejuice og sukker i en bolle og rør til sukkeret er oppløst. Bland inn chili, vårløk og sjalottløk.

5

Server kjøttet med agurk, vårløk, kokt ris og dipsaus.

Produkter i denne oppskriften

Svinenakke Sousvide Hel 2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde Svinenakke sousvidekokt	800 g
Agurk	1 stk
Vårløk	1 stk
Kokt ris	
Saus	
Hoisinsaus	4 deler
Limesaft	1 del
Dipsaus	
Sjalottløk	1 stk
Vårløk	1 stk
Fiskesaus	4 ss

Saus

Dipsaus

Limejuice	5 ss
Honning	3 ss
Tørkede chiliflak	1 ss