

Oppskrift

Glasert svinenakke med eple-, selleri- og fennikelsalat



Kok opp ferskpresset appelsinjuice, hvitløksfedd, rød chili, stjerneanis, brunt sukker, kinesisk cooking wine, oyster sauce og five spice krydder. Reduser til ca. 1 dl.

2

Sett ovnen på 200 °C. Pensle svinenakken med halvparten av glacen, og bak kjøttet i ca. 10 minutter.

3

Finsnitt fennikel, selleri, reddik og eple (legg gjerne i isvann for ekstra sprø grønnsaker). Vend med brønnkarse, limesaft, olivenolje og flaksalt rett før servering.

4

Anrett salat på tallerkener, legg på skiver av kjøtt og drypp over resten av glacen.

Produkter i denne oppskriften

Svinenakke Sousvide Hel 2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde Svinenakke sousvidekokt 400 g

Appelsinglaze

Ferskpresset appelsinjuice 2 dl

Hvitløksfedd, hakket 2 stk

Rød chili, hakket 0,5 stk

Stjerneanis 1 stk

Brunt sukker 1 dl

Kinesisk cooking wine 1 dl

Oyster sauce 1 dl

Five spice krydder 0,5 ts

Eple- selleri- og fennikelsalat

Fennikel 1 stk

Selleristilker 2 stk

Reddiker 8 stk

Grønt eple 1 stk

Brønnskarse

Appelsinglaze

Eple- selleri- og fennikelsalat

Limesaft	2 ss
Olivenolje	2 ss
Flaksalt	1 ts