

Oppskrift

Next up Singapore - Char Siu



Char siu er grillet svinekjøtt marinert med five-spice og glasert med for eksempel honningbasert glaze. Vanligvis servert med ris eller som ingrediens i andre retter, enten nudelretter eller som kjøttfyll. Stykningsdeler av svin som er vanlig å bruke, er filet, sideflesk, bog, spekk og nakke.

1

Glaze

Bland alle ingrediensene til glazen i en bolle.

2

Kjøtt

Sett ovn på 180 °C med damp. Legg ribbe i langpanne med fettsiden ned og ha i vann ca. 2 cm opp på ribben. Dekk med folie og damp i 1 time. Legg dampet ribbe og grillben på rist og damp videre 30 minutter. Legg i pigwings, grillben og ribbe, pensle og sett det inn i ovnen igjen. Stek videre uten folie i 30-40 minutter.

Produkter i denne oppskriften

Pigwings 2,5kg Pk



Pigwings 2,5kg Fr Pk



Svin Sidesflesk m/Ben Hel Proff Pk



Ingredienser

Gilde Pigwings	2 stk
----------------	-------

Gilde Sidesflesk u/ben og svor	600 g
--------------------------------	-------

Gilde Grillben	2 stk
----------------	-------

Glaze

Vegetabilsk olje	2 ss
------------------	------

Sesamolje	1 ts
-----------	------

Lyst brunt sukker	2 ss
-------------------	------

Honning	3 ss
---------	------

Hoisinsaus	3 ss
------------	------

Oyster sauce	1 ss
--------------	------

Mørk soyasaus	0,5 ss
---------------	--------

Glaze

Five-spice	1 ts
Hvitløksfedd	2 stk
Ingefær, finrevet	2 cm