

Flæskesteg med sprød svær



Ingredienser

1500 gram svinekam med svær

1,5 spsk. groft salt

evt. 2-3 laurbærblade

Fremgangsmåde

Rids sværen helt ned til kødet med ½ cm. mellemrum - men undgå at ridse i selve kødet. Har slagteren ridset kødet, skal det gås efter. Nogle gange er ridsningen ikke dyb nok - især ikke i siderne. Vær omhyggelig med at få salt ned mellem alle sværene. Stik et par laurbærblade ned mellem sværene eller læg dem under kødet.

Læg stegen på en rist i bradepanden, så sværen ligger så lige som muligt. Læg sammenkrøllet stanniol eller et stykke skrællet kartoffel under stegen for at få sværen til at ligge helt vandret.

Hæld ½ l vand i bradepanden og sæt stegen midt i en kold ovn. Tænd ovnen på 200 grader C. alm. ovn og lad stegen stå i ca. 1½ time.

Vil man være sikker på at få saftigt kød bør man bruge et stegetermometer og følge anvisningen: Når centrumtemperaturen er 55 grader, skal man mærke, om sværen er sprød. Hvis den ikke er sprød, kan man skrue ovnen op på 250 grader C. alm. ovn, indtil centrumtemperaturen er 65 grader. Hold øje med at sværen ikke bliver for mørk. Hvis sværen er sprød, sættes stegningen ved 200 grader C. alm. ovn, indtil centrumtemperaturen er 65 grader. Tag stegen ud af ovnen. Skyen bruges til saucen.

Lad stegen hvile utildækket i ca. 20 minutter. Under hviletiden stiger stegens centrumtemperatur til ca. 70 grader.