

Oppskrift

# Grillet svinenakke med terrine, løkkompott og soya



1

Skjær svinenakken i 10 like skiver og grill de på grill eller i grillpanne.

2

## Løkkompott

Ha strimlet kepa- og rødløk i en gryte, fres lett, tilsett eddik og sukker. Kok til løken er ferdig, smak til med salt og pepper, tilsett finsnittet vårløk.

3

## Soyasaus

Lag karamell av sukkeret, kok ut med soya, ketjap manis og eddik. Avkjøl og bland med nøttesmør.

4

Anrett svinenakken med løkkompotten, soyasausen og terrine.

## Produkter i denne oppskriften

Svinenakke 5mm Spekk u/Ben Vacuumpk



Svinenakke u/Ben Vacuumpk Fr Pk



## Ingredienser

Gilde svinenakke u/ben 2 kg

Terrine av f.eks. oksehaler eller hare	500 g
--	-------

### Løkkompott

Kepaløk 300 g

Rødløk	400 g
--------	-------

Vårløk 150 g

Sukker	3 ss
--------	------

Hvitvinseddik 3 ss

### Soyasaus

Sukker 2 ss

Soyasaus	2 ss
----------	------

Ketjap Manis 1 ss

## Løkkompott

### Soyasaus

Hvitvinseddik

1 ss

Nøttesmør

100 g