

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 u/Ben 3mm Spekk Vacuumpk Pk



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
Hvitvinseddik	1 ss
Nøttesmør	100 g