

Oppskrift

Helstekt svinelår med glaserte rødbeter, syltet boretaneløk og kokte poteter.



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Halvar Ellingsen

1. Ben ut låret, fjern alt av ben utenom lårbeinet. Gni låret godt inn med krydder og

finkuttet appelsinzest. Pakk låret inn i folie og bak det i oven på 120 °C til det holder en kjernetemperatur på 70 °C. Skru ned ovnen til 70 °C og bak det videre i 2 timer. Pakk låret ut av folien og sett ovnen på høyest mulig varme. Stek låret videre til det blir fint og gyldent. Øs over litt av stekeskyen og server.

2. Skrell løk og kok opp sammen med, sukker, eddik og eplejuice. Når løken er mør tas den ut av laken. Kok laken videre ned til sirup før du tilsetter løken igjen. Avslutt med litt gressløk og server.

3. Skrell rødbetene og bak de i ovnen på 160 °C til de er møre. Ta vare på all juicen den slipper under baking. Denne has i kjele sammen med sherryeddik og sukker. Kok dette ned til en tykk sirup og tilsett rødbetene. Serveres varme. Låret serveres med, potet, sennep og puffet svor.

Produkter i denne oppskriften

Svin Skinke M/Knoke Hel Storpk



Ingredienser

Gilde Svin skinke med knoke hel

1 stk

Boretaneløk

Bakte glaserte rødbeter

Malt anis	10 g
Malt nellik	10 g
Rosépepper	10 g
Appelsin (zest)	2 stk

Boretaneløk

Boretaneløk	20 stk
Epleeddik	1 dl
Sukker	2 dl
Eplejuice	3 dl

Bakte glaserte rødbeter

Rødbeter	20 stk
Sherryeddik	1 dl
Sukker	50 g