

Oppskrift

Sprøstekt pork belly strips med BBQ-saus og fries



1

Lag en saltlake (5 %, f.eks. 5 liter vann og 250 g salt) og varm til saltet er oppløst. Legg kjøttet med svoren ned i laken i 6-8 timer. Ta kjøttet ut og tørk godt.

2

Vakuumer eller surr kjøttet godt i clingfilm. Sous vide kjøttet på 54 °C i 8-12 timer.

3

Finhakk hvitløk og bland med resten av ingrediensene til BBQ-sausen i en liten kjele. Kok opp og la småkoke i ca. 10 minutter. Kjør den gjerne med en stavmikser eller i blender til en helt glatt saus.

4

Sett ovnen på 220 °C (ev. med grillelementer). Ta kjøttet ut av posen, tørk godt av og snitt svoren fint med en skarp kniv.

5

Stek i ovnen med svoren opp (bygg gjerne opp litt under kjøttet) til svoren er sprø, 5-15 minutter eller til en kjernetemperatur på 68 °C. Blir ikke svoren sprø, kan du brenne den av med en skibrenner eller varmepistol.

6

Del kjøttet i tykke skiver og server med BBQ-saus som dipp og sprø pomes frites.

Produkter i denne oppskriften

Pork Belly Strips 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Gilde Pork Belly Strips 600 g

BBQ-saus

Hvitløksfedd 2 stk

Finrevet ingefær 1 ss

Ketsjup 4 ss

Brunt sukker 2 ss

Worcestershiresaus 1 ss

Rapsolje 1 ss

Eplesidereddik 1 ss

Soyasaus 1 ss

Sennep 1 ss

Til servering

Pommes frites, gjerne en blanding av søtpotet
og vanlig potet