

Oppskrift

# Svinenakke «a la crispy duck» med dipsaus, agurk og ris



1

Sett sousvide på 90 °C og la svinenakken få 1 time i badet. Etterstek i ovn i folie på 180 °C i 10 minutter. Riv kjøttet i biter og drypp over saus.

2

Kok ris etter anvisning på pakken

Skrell og del agurk og vårløk.

3

## Saus

Rør sammen hoisinsaus og limesaft.

4

## Dipsaus

Finhakk vårløk og sjalottløk og legg til side. Bland sammen fiskesaus, limejuice og sukker i en bolle og rør til sukkeret er oppløst. Bland inn chili, vårløk og sjalottløk.

5

Server kjøttet med agurk, vårløk, kokt ris og dipsaus.

## Produkter i denne oppskriften

Svinenakke Sousvide Hel 2,5kg Pk



## Ingredienser

Gilde Svinenakke sousvidekokt 800 g

Agurk 1 stk

Vårløk 1 stk

Kokt ris

### Saus

Hoisinsaus 4 deler

Limesaft 1 del

### Dipsaus

Sjalottløk 1 stk

Vårløk 1 stk

Fiskesaus 4 ss

Limejuice 5 ss

Honning 3 ss

Tørkede chiliflak 1 ss