

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 Kokt Sousvide



Ingredienser

Gilde Svinenakke sousvidekokt

800 g

Agurk

1 stk

Saus

Dipsaus

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