

Oppskrift

Glaseret svinenakke med eple-, selleri- og fennikelsalat



1

Kok opp ferskpresset appelsinjuice, hvitløksfedd, rød chili, stjerneanis, brunt sukker, kinesisk cooking wine, oyster sauce og five spice krydder. Reduser til ca. 1 dl.

2

Sett ovnen på 200 °C. Pensle svinenakken med halvparten av glacen, og bak kjøttet i ca. 10 minutter.

3

Finsnitt fennikel, selleri, reddik og eple (legg gjerne i isvann for ekstra sprø grønnsaker). Vend med brønnkarse, limesaft, olivenolje og flaksalt rett før servering.

4

Anrett salat på tallerkener, legg på skiver av kjøtt og drypp over resten av glacen.

Produkter i denne oppskriften

Svinenakke Sousvide Hel 2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde Svinenakke sousvidekokt

400 g

Appelsinglaze

Ferskpresset appelsinjuice	2 dl
Hvitløksfedd, hakket	2 stk
Rød chili, hakket	0,5 stk
Stjerneanis	1 stk
Brunt sukker	1 dl
Kinesisk cooking wine	1 dl
Oyster sauce	1 dl
Five spice krydder	0,5 ts

Eple- selleri- og fennikelsalat

Fennikel	1 stk
Selleristilker	2 stk
Reddiker	8 stk
Grønt eple	1 stk
Brønnkarse	
Limesaft	2 ss
Olivenolje	2 ss
Flaksalt	1 ts