

Oppskrift

Next up Singapore - Char Siu



Char siu er grillet svinekjøtt marinert med five-spice og glasert med for eksempel honningbasert glaze. Vanligvis servert med ris eller som ingrediens i andre retter, enten nudelretter eller som kjøttfyll. Stykningsdeler av svin som er vanlig å bruke, er filet, sideflesk, bog, spekk og nakke.

1

Glaze

Bland alle ingrediensene til glazen i en bolle.

2

Kjøtt

Sett ovn på 180 °C med damp. Legg ribbe i langpanne med fettsiden ned og ha i vann ca. 2 cm opp på ribben. Dekk med folie og damp i 1 time. Legg dampet ribbe og grillben på rist og damp videre 30 minutter. Legg i pigwings, grillben og ribbe, pensle og sett det inn i ovnen igjen. Stek videre uten folie i 30-40 minutter.

Produkter i denne oppskriften

Pigwings 2,5kg Pk



Pigwings 2,5kg Fr Pk



Svin Sideflesk m/Ben Hel Proff Pk



Ingredienser

Gilde Pigwings 2 stk

Gilde Sideflesk u/ben og svor 600 g

Gilde Grillben 2 stk

Glaze

Vegetabilsk olje 2 ss

Sesamolje 1 ts

Lyst brunt sukker 2 ss

Honning 3 ss

Hoisinsaus 3 ss

Oyster sauce 1 ss

Mørk soyasaus 0,5 ss

Five-spice 1 ts

Hvitløksfedd 2 stk

Ingefær, finrevet 2 cm