

Oppskrift

Puffet svinesvor med røkt salt og Crispy chicken skin med estragonmajones



1

Puffet svinesvor med røkt salt

Kok svor i lettsaltet vann i 1 time. Legg på bakebrett med svoren opp, og tørk i ovn over natten, på 70 °C med ovnsdør på gløtt.

2

Varm opp fritureolje til 175 °C. Bruk godt med olje, siden svoren vil krølle seg. Del svoren i firkanter, ca. 10 x 10 cm og friter til den popper (max. 2 minutter). Legg på kjøkkenpapir, slik at oljen renner godt av. Knus salt i morter til finkornet og strø på svoren.

3

Crispy chicken skin

Forvarm ovn til 190 °C. Rens kyllingskinn for overflødig fett. Legg på bakebrett med bakepapir og dekk med et bakepapir og nok et bakebrett på toppen, slik at kyllingskinnene ligger i press. Stek i 40-50 minutter, til gyldne og sprø.

4

Estragonmajones

Ha olje og estragon i en stavmikser-beholder eller liknende, og kjør til grønn olje, sil av hvis ønskelig. Ha oljen i en liten mugge. Ha egg og eggeplomme i den samme

beholderen med eddik, sennep, salt og pepper.

Kjør mikseren mens oljen helles sakte i. Kjør til ønsket konsistens og smak eventuelt til med sitron og mer salt og pepper.

Produkter i denne oppskriften

Fig 150 g, MCT-olje 300 g, Bøss 15,12kg Enh



Ingredienser

Puffet svinesvor med røkt salt

Svinesvor

Puffet svinesvor med røkt salt

Crispy chicken skin

Estragonmajones

Olje til fritering	
--------------------	--

Røkt flaksalt

Crispy chicken skin

Prior Kyllingskinn

Estragonmajones

Solsikkeolje	3 dl
--------------	------

Estragon	1 håndfull
----------	------------

Prior Egg	1 stk
-----------	-------

Eggeplomme	1 stk
------------	-------

Hvitvinseddik	1 ts
---------------	------

Sennep	1 ts
--------	------

Salt og pepper

Sitron	
--------	--