

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 gylne 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

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



## Ingredienser

### Puffet svinesvor med røkt salt

Svinesvor

Olje til fritering

Røkt flaksalt

### Crispy chicken skin

Prior Kyllingskinn

### Estragonmajones

Solsikkeolje

3 dl

Estragon

1 håndfull

Prior Egg

1 stk

Eggeplomme

1 stk

Puffet svinesvor med røkt salt

Crispy chicken skin

Estragonmajones

Hvitvinseddik

1 ts

Sennep

1 ts

Salt og pepper

Sitron