

Confitering

Confitering er en **konserveringsmetode**, hvor kødet koges ved lav varme i eget fedt (man kan dog sagtens blande fx rapsolie i fedtet for at få nok fedtstof til at dække kødet). Derefter køles kødet ned i fedtet, som herefter beskytter kødet mod iltning. Kødet kan derfor holde sig i lang tid på køl. Den langsomme stegning resulterer desuden i **saftigt, mørt og smagfuldt** kød, som blot skal steges sprødt på en stegepande eller i ovnen.



DAG 1

fx. 1½ kg nakkekam
eller 6 andelår a 250 g skylles og duppes tørt med køkkenpapir.

2 spsk frisk rosmarin
eller anden krydderurt efter behag hakkes, og
3 fed hvidløg knuses og blandes sammen med
1 spsk salt
1 spsk sukker
½ tsk peber og
1 spsk citronsaft i en skål.
Blandingen gnides godt i kødet, som kommes i en pose,
der lukkes tæt og lægges i køleskabet i 24 timer.

DAG 2

ENTEN
ELLER

fedt og evt. rapsolie

Kødet tages ud af posen, duppes med køkkenpapir, og lægges i et ovnfast fad
i en gryde.

hældes over, indtil kødet er helt dækket.

Låget lægges på fadet, som sættes i en 150° C varm ovn – der skrues straks ned til 90° C.

Gryden sættes på middel varme, indtil fedtet er 90° C varmt, hvorefter der skrues ned til lav varme, låget lægges på gryden, og temperaturen holdes på 90° C.

Efter cirka 5 timer i ovnfad eller i gryde er kødet mørt.

Et stort glas eller en anden beholder skylles i kogende vand.

Kødet tages op af fedtet og lægges i beholderen.

Fedtstoffet sies og hældes over kødet, og beholderen lukkes og stilles i køleskabet.

Når kødet skal bruges, graves det op af fedtstoffet – det sidste fedt på kødet kan eventuelt skylles af med varmt vand.

Kødet kan nu fx grilles eller steges 10-15 minutter på stegepande eller i ovn, indtil det er gyldent og gennemvarmt. Eller det kan bruges i andre retter som fx en paella.