



Flæskesteg

Tag pladerne ud af ovnen og sæt risten på nederste rille.

Find følgende ting frem: 1 bradepande eller lignende, 1 teske, 1 litermål og stegetermometer.

1½ kg svinekam	som er ridset i sværen, lægges i bradepanden og gnides hele vejen rundt og godt ned mellem ridserne med
1½ tsk. salt	
2 laurbærblade	lægges ved siden af stegen i bradepanden, som sættes på risten i den kolde ovn.
4 dl vand	hældes i bradepanden, stegetermometer sættes i stegen, ovnlågen lukkes, og ovnen sættes på 200° C.

Pensel eller spray evt. sværen med olivenolie.

Svinekammen steges i ca. 1 time pr. kg, indtil stegetermometeret viser 85° C.

Stegen tages da ud af ovnen og dækkes til med stanniol eller et viskestykke. Risten flyttes op på midterste rille, og ovnen varmes op til 230-250° C. Dækket tages af stegen, og den sættes igen ind på risten - ovnlågen står eventuelt på klem. Der holdes øje med, hvornår flæskesværen er blevet lysebrun og knasende sprød – og stegen skal tages ud af ovnen.

Stegen stilles på et skærebræt, dækkes igen til og hviler i mindst et kvarter før udskæring.

Stegefonden hældes over i en fedtseparator og bruges til sauce. Hvis der ikke skal laves sauce, så lad fonden køle af og hæld det i en beholder. Fondene kan holde sig på køl i 5 døgn, eller i fryser et halvt år.

Mere på vej....