



Flæskesteg

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	45 Min.
Tilberedningstid	1 Dag
Portioner	4
Apparat	CombairSteamer V6000 fra 2021

Stegt i 24 timer, med ananas-chutney

Flæskesteg

500 g hel flæskesteg
2 spsk fennikelfrø
1 spsk peberkorn
5 stjerneanis
1 tsk salt
jordnøddeolie til bruning

Ananas-chutney

1 ananas
2 skalotteløg
1 rød peperoncini
150 ml kryddereddike
2 spsk sukker
1 tsk rosa peber, stødt
1 tsk peber
½ tsk spidskommenpulver
en smule salt

Flæskesteg





Skær tern i sværen med en dybde på ca. 5 mm. Rist krydderierne i en stegepande ved høj varme. Kom flæsketegen i en vakuumpose sammen med alle ingredienserne, og vakuumpak den på højeste trin. Dampsteg den på en rustfri stålplade med huller med vacuisine ved 64 °C i 24 timer.

Ananas-chutney

Skræl ananassen, skær den i kvarte på langs, og fjern stilken. Skær frugtkødet i ca. 5 mm store terninger. Hak skalotteløg og peperoncini fint. Kog det hele sammen på en lille pande i 30 minutter ved middel varme, indtil væsken har konsistens som sirup. Smag til med en smule salt.

Anretning

Dup flæsketegen tør med et viskestykke. Opvarm en smule olie på en stegepande med belægning. Steg flæsketegen sprød med sværen nedad. Skæres i skiver, og serveres med chutney.

Tilberedelsestrin

Vacuisine 65°C i 1 Dag

Tips

Fyld chutney i et sylteglas og steriliser det i ovnen med programmet "Sterilisering af sylteglas", så den holder længere.

Tilbehør

Vakuumposer

Rustfri stålplade med huller

Yderligere oplysninger

Oprettet den

12.04.2023

