



Flæskesteg (hel rå)

Stegevejledning

Gnid sværene med salt, kom også salt mellem sværene. Stik evt. laurbærblade mellem sværene.

Læg stegen på ovnens rist. Støt den evt. med sammenkrøllet alufolie så sværene ligger vandret.

Hæld vand i en bradepande, som skal stå under stegen.

Steg svinekammen midt i ovnen ved 180° C - stegetiden afhænger af størrelsen, mål kernetemperaturen med et stegetermometer efter 1 time, den skal være 80° C, ellers forlænges stegetiden. Tilsæt evt. mere vand til bradepanden.

Hvis sværene ikke er sprøde, kan grillen tændes et par minutter (hold øje med stegen imens)

Brug evt. den afskummede væde fra bradepanden til sovs.

Velbekomme

