

Madklubbens saftige flæsketeg med sprøde svær

Hos Madklubben elsker vi flæsketeg! Om det er til flæsketegssandwich eller den klassiske julemiddag med rødkål, brun sovs og kartofler, så er det altafgørende, at flæsketegen sidder lige i skabet. For at sikre, at du får den perfekte flæsketeg, guider vi dig her step by step gennem vores opskrift, som garanterer sprøde svær og saftigt kød.

Hos Madklubben udvælger vi vores råvarer med kærlighed og passion, og derfor anbefaler vi, at du vælger en flæsketeg af frilandsgris (gerne økologisk) for den bedste smagsoplevelse.

Tid: 1 time og 45 minutter

Antal: 8 personer (beregnet 250 gram flæsketeg pr. person)

Ingredienser:

2 kg flæsketeg fra friland, gerne økologisk

Havsalt

Laurbærblade

Sådan gør du

Step 1: Før du begynder at tilberede din flæsketeg, er det vigtigt, at den er tør. Dup den med køkkenrulle for at sikre, at den bliver så tør som muligt.

Tip: Pak gerne flæsketegen ud dagen før den skal tilberedes og læg den i køleskabet uden overdækning. Det er vigtigt, at du ikke overdækker stegen, da luften i køleskabet er tør og hermed sikrer den rette konsistens.

Forvarm ovn på 200 grader varmluft

Step 3: Nu begynder tilberedningen. For at sikre de lækreste, sprøde svær, er det altafgørende, at du ridser sværene på tværs af flæsketegen. Rids ikke ned i kødet, da det vil forhindre dine svær i at blive sprøde.

Step 4: Salt sværene godt og grundigt. Sørg for at komme ned imellem dem alle, for at sikre velsmag og sprøde svær. Stik et par økologiske laurbærblade ned mellem sværene for at tilføje ekstra smag til din steg. Flæsketegen er nu klar til at komme i ovnen.

Tip: Blænd laurbærbladene med salt, hvis du ønsker mere smag i din flæsketeg

Step 5: Gør stegen klar til at blive sat i ovnen. Her er det vigtigt, at stegen ligger jævnt i fadet for at blive ordentligt tilberedt. Brug evt. sølvpapir for at løfte den. Sæt stegen i ovnen og giv den først 1 time og 15 minutter. Sæt herefter et termometer i stegen og tilbered den indtil stegetemperaturen når 67 grader.

Tip: Hvis du ønsker en mere saftig steg og ikke er bange for en mere lyserød farve, kan du med fordel stege flæskestegen til 60 grader og give den et skud grill til sidst for at sikre sprøde svær.

Step 6: Tag din flæskesteg ud og lad den hvile i 15-20 minutter. Skær stegen og servér den.

Tip: Skær stegen med en brødkniv, så dine skiver bliver saftige og ensartede.