



# 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 flæskestegen 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 flæskestegen tør med et viskestykke. Opvarm en smule olie på en stegepande med belægning. Steg flæskestegen 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

