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 krydddereddike

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 hullller

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023