

STEGETIPS SVINEKAM



- Sværen gnides grundigt med rigeligt salt, gerne dagen før. På den måde vil sværen drænes for så meget vand, at du får størst chance for en perfekt sprød svær.
- Skyld stegen over en rist over håndvasken, gerne med kogende vand (så skiller sværen sig og du får den store mængde salt væk, som ikke skal bruges).
- Sæt ovnen på 180-200° varmluft.
- Kom den i den forvarmede (også vandet) ovn, med svære ned ad i ca. 20 min.
- Tag stegen ud og salt let på ny. Kom eventuelt laurbærblade, gulerødder, løg og peberkorn i vandet.
- Nu sætter du stegen ind i ovnen igen og den steges videre med sværen op, stadig 180-200°
- Brug gerne et stegetermometer for at opnå den ønskede saftighed i stegen.
- Nogle ønsker den gennemstegt, andre lidt mere rosa, og så er der jo også forskel på om stykket kommer fra den høje eller lave ende.
- Kernetemperaturer: Ved 62° er den rosa, Ved 65° er den svag rosa og ved 68-72 er den gennemstegt.
- Husk at tage stegen ud 5-7° før den endelige ønskede kernetemperatur. Hviletid er typisk 15-20min. Utildækket.
- Uanset hvordan du ønsker din steg skal være, så er det en god ide lige at tjekke sværene, når en kernetemperatur på 55 ° er nået.
- Hvis sværen er, eller er næsten ved at være helt sprød, så forsætter du bare stegningen.
- Hvis den derimod mangler lidt, så skru op til 225-225° (MEN NU SKAL DU HOLDE ØJE)