



Krispig fläskside

Kock: **Magnus Johansson** Tid: **600 min** Portioner: **8**

Vad slår en saftig fläskside med knaprig svål? Detta mästerverk tar lång tid i ugnen men om man väntar på något gott....

Detta är en rätt som passar året runt med olika tillbehör. Köp ett bra kött!





INGREDIENSER

2 kg färsk fläksida med svål
2 msk salt
1 msk nymald vitpeppar
0.5 msk mald ingefära
3 dl vatten



GÖR SÅ HÄR

- 1** Salta och krydda på köttssidan.
- 2** Skrapa svålen ren och torr med en kniv, det gör att svålen senare blir krispig.
- 3** Häll vattnet i en ugnform, lägg köttet med svålen uppåt.
- 4** Baka i ugn på 100 grader till 85 grader i kärntemperatur - ca 8 timmar.
- 5** Tag ur och låt vila så att svålen torkar i rumstemperatur, ca 1-2 timmar.
- 6** Vid servering: Baka i 250 grader tills svålen puffar upp och blir krispig, ca 8-10 min.
- 7** Skiva upp och servera.