

Skinkesteg med sprød svær og blandet grønt

Skinkestege er en af de glemte klassiker som seriøst smager så meget bedre end en almindelig flæskesteg som vi alle kender. Men her er der også forkellen hvad kvaliteten angår. Derfor vælger jeg altid en skinkesteg der er letsprængt. Som efterfølgende bliver krogmodnet istedet for at den omgående vacumpakkes. For når den bliver vacumpakket lige efter den er blevet sprængt ” injiceret saltlage” vil den automatisk trække lagen op i sværen og det resulter så i at sværen bliver blød og gummi agtig.

Derfor mit råd bruge lidt ekstra penge og købe en Skinkesteg der er krogmodnet hos slagteren. Så vil du få en Skinkesteg der smager fantastisk og opleve en sprød svær som smager fantastisk.

Skinkesteg med sprød svær en glemte klassiker

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

120-160 min.

Ingredienser til Skinkesteg

- 3kg Skinkesteg miner fra Steak-Out.dk*
- 2 pose blandet grønt fra frost. Har brugt alm blandet grønt og wokblanding fra frost.
- 750g forårskartofler
- [Pig Powder BBQ Rub](#)
- 1 liter vand



Fremgangsmåde sådan laver du en lækker skinkesteg

I køkken

1. Start med at skylle din skinkesteg godt og grundig under lunken vand. Derefter tørrer du den godt efter også mellem sværene.
2. Nu vender du den rundt og kommer din BBQ Rub på kødsiden "undersiden" ikke på sværene. Sværene saltes efterfølgende med lidt groft salt.
3. Nu kommer du dine frost grøntsager og kartoflerne i en stor støbejernspande eller et ildfast fad. Nu fylder du panden op med vand så vandet er ca. 1 cm fra kanten af din pande eller fadet.
4. Til sidst ligger du din Skinkesteg direkte på dine grøntsager.
5. Så skal der placeres et stegetermometer i stegen og den indstiller du 63 grader. Jeg har brugt [The Meatstik*](#).



Ved grillen

1. Start din Grill op ved indirekte varme og 200 grader. Jeg har brugt min [Napoleon Prestige Pro 500*](#)
2. Når grillen har nået den ønskede temperatur stiller du din pande med din Skincesteg på grillen ved indirekte varme. Og lukker låget.
3. Efter 1 time tjekker du om der er nok væske i panden og fylder evt. vand efter.
4. Når den ønskede kernetemperatur på 64 grader er nået kan du tage din Skincesteg ud ad grillen og lader den hvile i 15 minutter.
5. Ventetiden kan du bruge til at lave en opbagt brunsovs af fonden som befinder sig i panden.











Stegen efter 1 time.

Skinkesteg efter 2 timer.

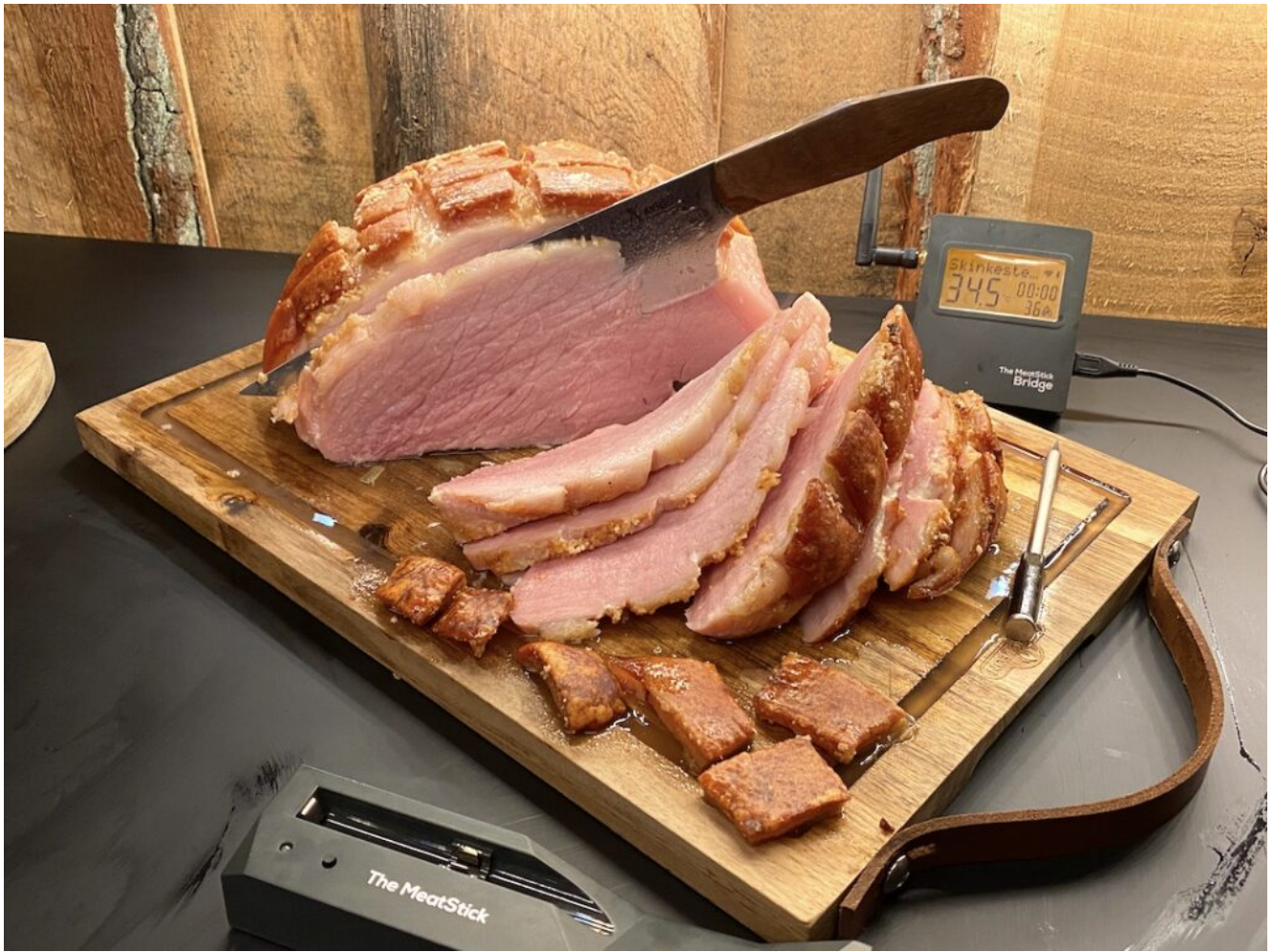
Færdig grillet efter 2,5 timer.



Efter Grillning

Nu skal din Skinkesteg hvile i ca 15 minutter. Her er det vigtigt at du ikke dækker stegen med et viskestykke eller andet for at holde den varm. Gør du det bliver dine svær blød igen. Imens kan du lave en opbagt sovs af den fond der har samlet sig i panden under din Skinke.

Når ventetiden er over og din sovs er færdig tilberedt så er der kun en ting tilbage og det er servering.



En lækker Skinkesteg med blandet grønt og en opbagt sovs direkte fra grillen.



Skinkesteg Tip

Har du ikke mulighed for at købe en krogmodnet skinkesteg. Så vil jeg anbefale at du tager stegen ud ad dennes indpakning 2 dag inden den skal tilberedes. Skyller den grundigt under rinde vand og tørrer den godt efter. Efterfølgende placer du den på en tallerken eller et fad og kommer den i køleskab indtil den skal grille.

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Duroc Skinkesteg:** Steak-Out.dk*
- **Danish BBQ - Pig Powder:** Steak-Out.dk*

- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk*](#)
- The Meatstik: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk*](#)
- Napoleon Grillbakke: [Backyardliving.dk*](#)
- Traeger Støbejernspande: [Backyardliving.dk*](#)
- Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark*](#)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk*](#)

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).