

Flæskesteg i airfryer

Opskrift til 6-8 personer

Samlet tid

1 time og 15 min

Ingredienser

- 1,3 kg svinekam med ridset svær
- 8 dl vand
- 1 spsk. salt

Sådan gør du

1. Tænd din airfryer, så den varmer lidt op i 5 minutters tid
2. Tjek imens at dine svær er ridset godt ned i stegen. Undgå dog at skære ned i selve kødet.
3. Læg din steg i en airfryer og hæld 8 dl kogende vand over den (hen over grisens svær)
4. Kom salt over den og gnid det godt ned mellem de her svær
5. Giv den 60 minutter ved 180 grader.
6. Hver 10. eller 15. minut kan du skovle lidt af vandet fra kurven op over flæskestegen.
7. Når den har fået en time, tages den ud og lægges på et skærebræt, lad den ligge sådan 10-15 minutter
8. Så er du klar til at skære stykker af din flæskesteg