

Flæskesteg

Opskrift til 6-8 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

4 timer

Ingredienser

- En flæskesteg (cirka 3 kg)
- 2 store spsk. salt
- 7 laurbærblade
- 5 dl vand

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 90 grader.
2. Snit i sværene, hvis ikke det allerede er gjort. Sørg for at skære ned til kødet, men ikke helt ned i kødet.
3. Gnub salt ned mellem sværene, og sæt laurbærblade ned i.
4. Hæld cirka en halv liter vand i et ildfast fad, vend flæskestegen på hovedet med sværene nedad, og sæt den i ovnen.
5. Giv stegen 30 minutter med sværene nedad, og vend derefter stegen om (fortsat på 90 grader).
6. Giv stegen cirka 3,5 time i ovnen, hvor du hver 30. minut hælder væde fra fadet hen over stegen med en ske. Tjek dog temperaturen løbende – når stegen rammer 65-70 grader, skruer du op på 250-275 grader, så sværene kan blive sprøde. Når sværene er “poppet” godt op, tages stegen ud.
7. Lad den hvile i 15 minutter på køkkenbordet, inden den skæres ud.