



Flæskesvær-i-airfryer

Sådan laver du knasende sprøde og fedtfattige flæskesvær kun i din airfryer

Ingredienser

500 Gram Flæsk med svær+ fedtlag

Salt

Peber

Sådan gør du

Skær flæskesværen fra din svinekam/flæskesteg

Tør flæskesværene godt af med køkkenrulle for at fjerne overskydende fedt

Skær flæskesværene ud i passende størrelse

Krydr flæskesværene med salt og peber efter smag

Forvarm airfryeren til 200 grader Celsius i 5 minutter

Placer flæskesværene i airfryerens kurv i en enkelt lag, så de ikke overlapper

Tilbered flæskesværene i airfryeren i 8-10 minutter, indtil de er gyldne og sprøde. Vend flæskesværene halvvejs gennem tilberedningstiden for at sikre jævn tilberedning

Når flæskesværene er færdige, tag dem ud af airfryeren og lad dem køle lidt af, inden du serverer dem

Noter

Server flæskesværene som en lækker snack eller som tilbehør til en hovedret. De er sprøde, lækre og perfekte til at tilfredsstille din cravings for noget salt og sprødt.

#####