



Opskrift på Stegt-flæsk-i-airfryer

Opskriften er beregnet til to personer med 5 skiver flæsk til hver.

10 skiver flæsk

salt og friskkværnet peber

2 træspyd (Evt i metal spyd)

Sådan gør du

Til stegt flæsk i airfryer starter du med, at krydre flæskeskiverne med salt og peber.

Træk så flæskeskiverne på to t. 4 træspyd eller metalspyd, så de kan stå op i airfryeren.

Du kan også bruge en rist de kan lægges på. Kan købes hos bl.a Imerco

På den måde kan luften ventilere rundt om kødet.

Læg forsigtigt flæskeskiverne ned i kurven i din airfryer.

Giv dem 25 minutter ved 200 grader.

Tips

Så nemt er det, at lave stegt flæsk i airfryer, og flæskeskiverne serveres straks.

Tilbehør er selvfølgelig kogte kartofler og en god persillesovs. Velbekomme.

xx