

AIRFRYER Flæskesteg med sprøde svær.



Opskrifter:

FLÆSKESTEG MED BRUN SAUCE

INGREDIENSER TIL FLÆSKESTEG

1 flæskesteg på ca. 1,2 kg

5 dl kogende vand

Groft salt

Nelliker

Laurbærblade

HVILKEN OLIE TIL AIRFRYER?

Du kan bruge alle former for grill-, bage-, stege- eller fritureolie i din airfryer. Med en airfryer behøver du kun at tilsætte 1 spsk. olie for at få et sprødt resultat – du sparer derved helt op til 80 % olie ved at tilberede din mad i en airfryer i forhold til en frituregryde.

INGREDIENSER TIL DEN BRUNE SAUCE

Stegesky fra fadet

1 spsk. majsstivelse

1 dl. piskefløde

Lidt madkulør

1 spsk. balsamicoeddike

1 spsk. ribsgelé

1 tsk. soja

Salt og friskkværnet peber

## SÅDAN GØR DU

Rids flæskestegen mellem sværene med en skarp kniv. Gnid masser af groft salt ned mellem sværene, og stik også laurbærblade og evt. nelliker derned.

Sæt airfryeren på "roast"-funktion, og indstil temperaturen til 180°. Sæt det medfølgende fad i airfryeren, og hæld kogende vand i det. Læg grillristen over fadet. Placér flæskestegen på grillristen.

Airfry flæskestegen i 1 time. Tilsæt om nødvendigt mere kogende vand til fadet. Skru derefter op til 200°, og giv flæskestegen 10-15 minutter mere, så sværene bliver gyldne og sprøde. Mål evt. med et stegetermometer undervejs. Den færdige steg skal have en kernetemperatur på 65°.

Tag flæskestegen ud, og lad den hvile, mens du laver brun sauce.

Sigt stegeskyen fra airfryeren ned i en lille gryde, og jævnt med lidt majsstivelse udrørt i vand. Kog op, og tilsæt piskefløde og sovsekulør. Smag saucen til med balsamico, ribsgele, soja, salt og peber.

Skær flæskestegen ud, og servér med brun sovs, brunede kartofler, rødkål og ribsgele til.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

## BRUNEDE KARTOFLER

### Tip

Kog kartoflerne dagen før julemiddagen, og opbevar dem i køleskabet. Tag dem ud af køleskabet ca. 20 minutter før de brunes, så de kan nå at temperere. Du opnår nemlig det bedste bruningsresultat med afkølede, ikke helt kolde kartofler.

## INGREDIENSER

1 kg små kartofler

125 g brun farin

30 g smør

## SÅDAN GØR DU

Kog kartoflerne møre. Hæld vandet fra, og pil kartoflerne. Lad dem køle af.

Bred de kolde kartofler ud i airfryer-fadet. Drys dem jævnt med farin, og fordel skiver af smør over dem. Sæt temperaturen på 180°. Sæt fadet ind i airfryeren, og giv først kartoflerne 10 minutter.

Vend dem så rundt i smeltet smør og farin, og giv dem så 5 minutter mere. Gentag en gang eller to mere, så kartoflerne får 20-25 minutter i alt. Hæld kartoflerne i en serveringsskål, og servér straks.

#####