

Kaaynes asiatiske porchetta



1

Slik gjør du

Begynn med agurksalaten. Slå agurkene så de sprekker, med en kjevle. Del agurkene deretter i to på langs og skjær i 2 cm tykke biter. Ha i en bolle med saltet og la stå i 30 minutter for å trekke vann ut av agurkene. Hell av vannet, skyll agurkene og ha i de resterende ingrediensene.

OBS! Om du lar porchetta hvile i kjøleskapet med marinade over natten, venter du med å lage agurksalaten til dagen du skal steke porchetta.

2

Lag asiatisk marinade

Bland sammen ingrediensene til den koreanske marinaden i en bolle og varm opp i enten mikrobølgeovn eller i en kjele på stekeplate til det brune sukkeret har smeltet.

Tilbered ribba



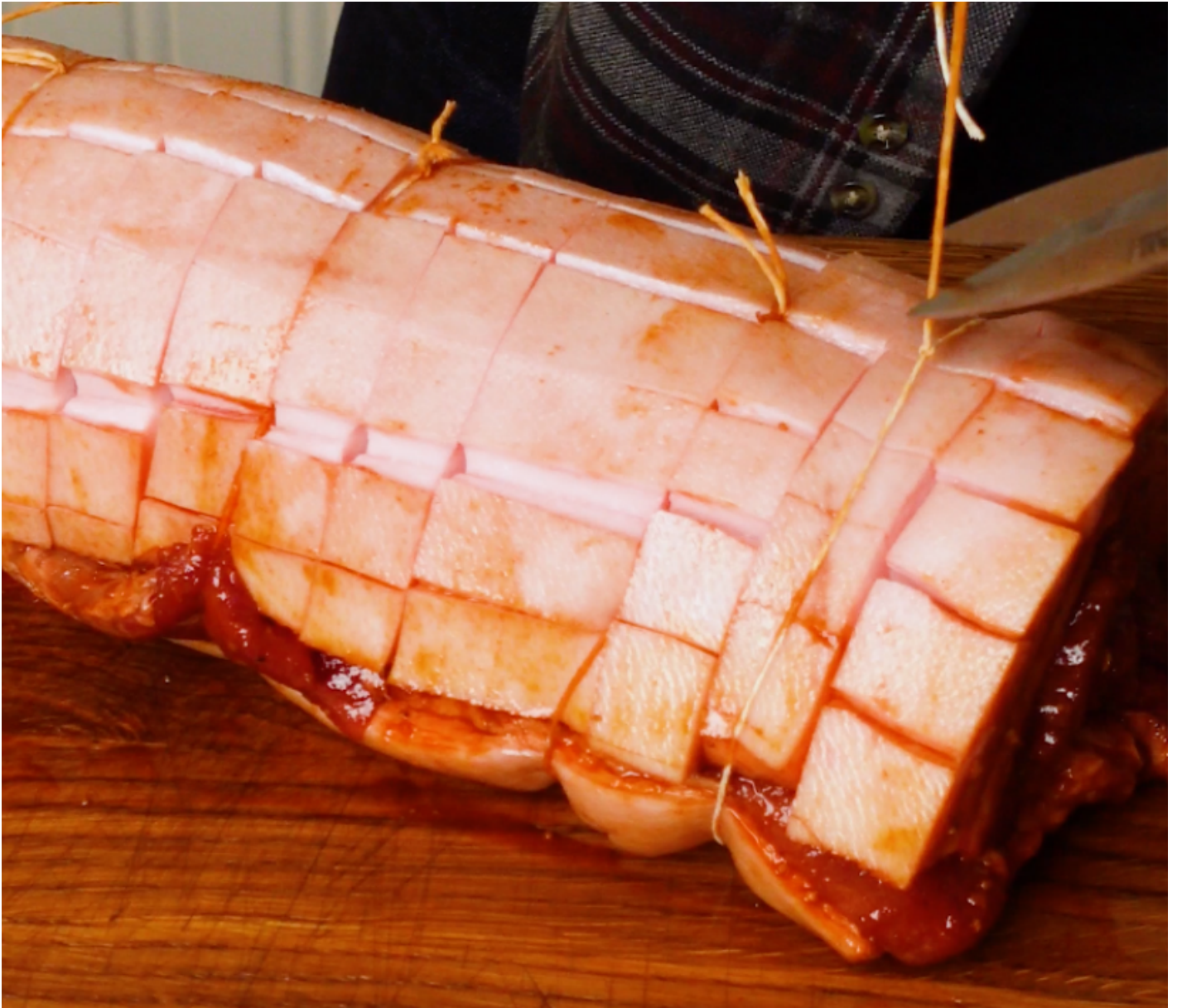
Begynn med å skjære bort ribs fra ribba. Disse kan du spare til senere.

Legg ribba med svorsiden ned på en fjøl og skjær i kjøttet slik at det kan brettes ut. Tenk på kjøttet som en bok du skal åpne.

Hell halvparten av marinaden over i en ny bolle – *Resten av marinaden skal vi bruke senere i oppskriften*. Pensle hele undersiden av ribba med marinaden. Brett kjøttet sammen igjen og pensle utsiden, men ikke svoren.

4

Rull og bind opp ribba til en porchetta



Etter at marinaden er påført, ruller du ribba fra en av de lengre sidene og bind deretter rullen godt sammen med hyssing. Her kan det være vært å være to stykker.

Legg ribba på en rist over et stekebrett med sømmen ned. Salte svoren om det ikke allerede har blitt gjort, og sett i kjøleskapet i minst 30 minutter. Men helst over natten for at marinaden virkelig får satt seg.

5

Steking



Tørk av fuktigheten som har samlet seg på svoren, og stek ribba i 1 time og 30 minutter. 140 grader over- og undervarme.

Ta deretter ut ribba og sett ovnen til 160 grader over- og undervarme.

I den ildfaste formen legger du nå i epleskiver, gulrøtter, rødløk, kyllingkraft, hvitvinseddik, og eplejuice.

Legg ribba tilbake oppi formen, men pass på så den ikke treffer krafta under.

6

Stek ribba videre

Stek ribba videre i 2 timer, eller til en kjernetemperatur på 63 grader, og tørk svoren hver halvtime med kjøkkenpapir. Hold svoren så tørr som mulig for sprø svor.

Tørk svoren og pensle med vanlig hvit eddik (ribba vil ikke smake eddik).

Skrupp ovnen til 230 grader med grillelement, og stek i 3-5 min, deretter snur du porchettaen 90 grader og steker i 3-5 minutter til, og fortsett sånn rundt hele porchettaen. Følg med nøye når svoren begynner å poppe så det ikke brenner seg.

7

Server



Server med den resterende marinaden som dip, og en enkel kinesisk agurksalat, roasted potatoes, og rødkål.



Ingredienser

Du trenger

Ribbe fra Gilde 3 kg

Asiatisk agurksalat

Agurk 2 stk

Salt	1 ss
------	------

Soyasaus 2 ss

Sesamolje	2 ss
-----------	------

Sesamfrø 2 ss

Hvitløksfedd	1 stk (revet)
--------------	---------------

Vårløk 2 stk (i tynne skiver)

Til kraft i formen

Selleristang 2 stk

Gulrøtter	2 stk
-----------	-------

Rødløk 1 stk

Hvitløk	1 hele stk
---------	------------

Hvitvinseddik 0,5 dl

Eplejuice	2 dl
-----------	------

Eddik (7 %) til pensling av ribba

Asiatisk marinade

Soyasaus 1 dl

Sesamolje	0,5 dl
-----------	--------

Brunt sukker 4 ss

Finhakket hvitløksfedd	1 stk
------------------------	-------

Finrevet ingefær 1 ss

Pepper	1 ss
--------	------

Du trenger

Asiatisk agurksalat

Til kraft i formen

Asiatisk marinade

Gochujang koreansk chili paste

Riseddik

2 ss

Allergener

- Gluten
- Soya
- Selleri