

Svinekam med svær

En steg på ca. 1,5-2 kg gnides godt med salt og steges i ca. 1½-2 timer ved 180°C. Kernetemperaturen skal gerne være på 72-75°C.

Smør bradepanden med lidt smør og placer stegen i midten, læg lidt stanniol under, så sværen ligger i et jævnt niveau. Bradepanden skal placeres midt i den varme ovn. Lad stegen hvile 20-25 min. inden udkæring. Kom evt. lidt vand i bradepanden de sidste 15 min. af stegetiden, så der bliver stegesky til en god sauce.

NB: Du må ikke dække stegen til under hviletiden, så bliver sværen blød.