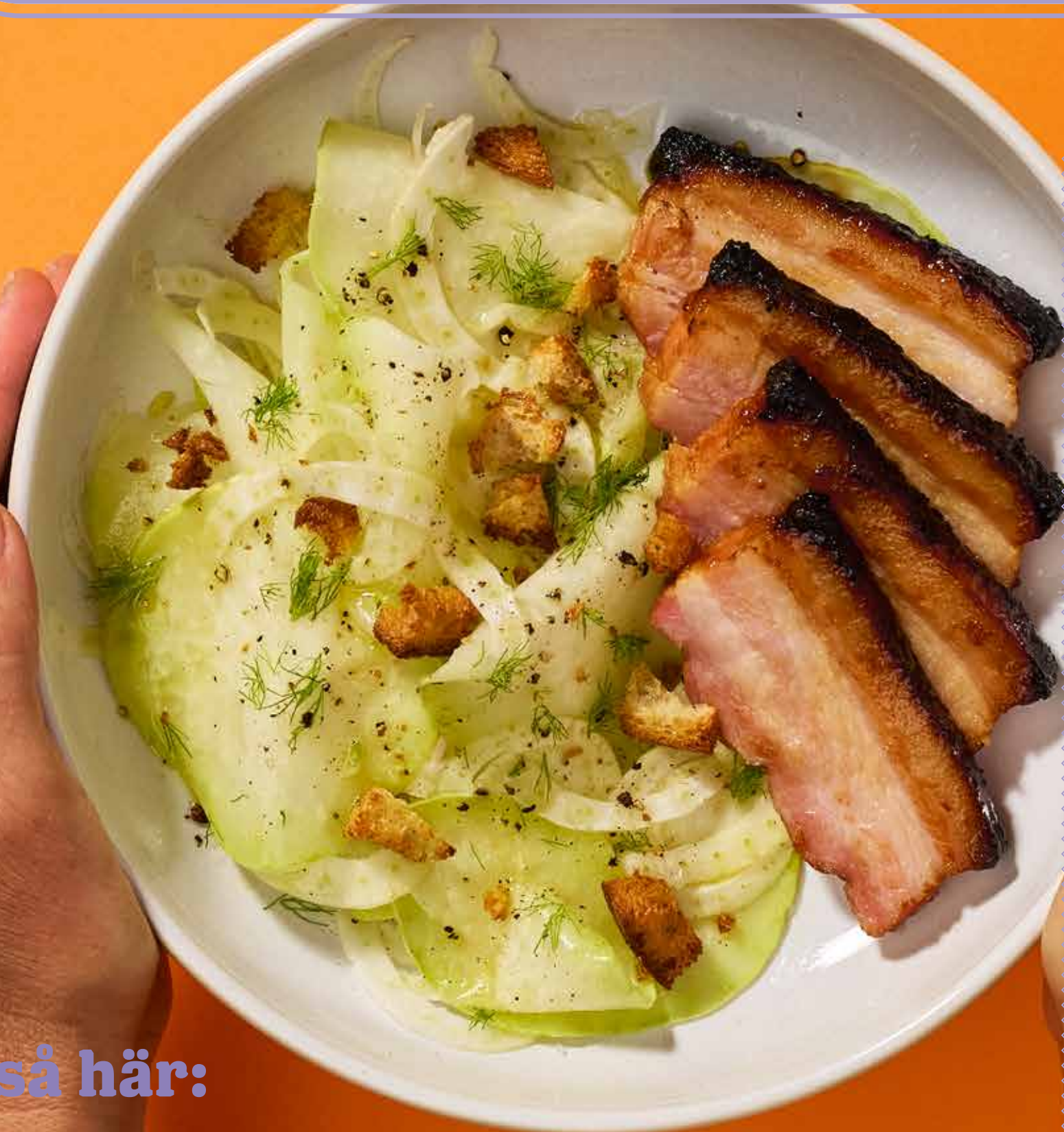




KNAPRIGT SIDFLÄSK med kål-rabbisallad och honungsglaze



Klassisk sälta från fläsk får sällskap av honung, syrlig kålrabbi och fräscht äpple.

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 60 minuter

500 g rimmat sidfläsk i bit

2 msk honung

1 tsk vatten

2 msk äppelcidervinäger

2 st vitlöksklyftor

2 tsk soja

2 skivor bröd

1 kålrabbi

1 äpple

1 fänkålsstånd

1 tsk olivolja

1/2 tsk äppelcidervinäger

Salt, nymald svartpeppar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175°C. Lägg fläsket med svålen uppåt i en ugnform. Skär svålen i tunna ränder med en vass kniv.
2. Rör ihop en glaze av honung, vatten, vinäger, pressad vitlök och soja. Pensla fläsket med marinaden. (Om du har tid, marinera fläsket någon timme innan tillagning).
3. Baka fläsket i ugnen ca 45 minuter. Pensla lite då och då med resterande marinad. Skär brödet i små kuber. Blanda med lite olivolja och salt. Lägg i en ugnform och ställ in i ugnen när det är ca 10 minuter kvar tills fläsket är klart.
4. Skala och hyvla kålrabbi tunt. Skiva äpple och fänkål. Blanda med olivolja, äppelcidervinäger, salt och peppar.

Servera skivat fläsk med kålrabbisalladen och krutonger.