



Danish Crown



Den ultimative guide til
flæskesteg

Saftig steg og sprøde svær



Ovn kamstég

Flæskesteg i ovn (kamsteg og ribbenssteg)



Forberedelse
15 MIN



Tilberedning
90 MIN

Flæskestegen er julebordets midtpunkt. Derfor er det vigtigt at ende ud med både sprøde svær og en saftig steg.

Her får du den ultimative guide til flæskesteg i ovn.

Tilberedning

Kom salt, peber, evt. nelliker og laurbærblade i et ildfast fad

Læg stegen i midten af fadet, så kødsiden vender opad og skindsiden (sværen) nedad.

Hæld kogende vand i bunden af fadet til sværen er dækket med vand.

Sæt stegen i ovnen i 20 min. ved 200 grader varmluft (forvarmet) med skindsiden (sværen) nedad

Tag stegen ud af ovnen. Vend stegen så skindsiden (sværen) vender opad og fjern peber, nelliker og andet der ligger på stegen og lad det ligge i vandet under din steg.

Efter-rids sværen – men pas på ikke at skære ned i kødet.
Gnid salt grundigt ned i sværene.

Tjek om din steg ligger jævnt i fadet – ellers læg f.eks. en ske under stegen så den har en lige overflade.

Sæt stegen i ovnen og giv 50 min. ved 200 grader varmluft.

Tag flæskestegen ud og skru herefter ovnen op på 220-240 grader.

Hvis sværen på din steg ikke er tilstrækkelig sprød, vend da fadet og sæt i ovnen ved 220-240 grader i 10 minutter. Hold øje undervejs.

Tjek dine svær – hvis den stadig mangler sprødhed, sæt da stegen i ovnen igen ved 230-240 grader – men vær opmærksom, så du undgår en brændt steg.



A top-down view of an air fryer basket containing a large, rectangular piece of pork belly with a deeply scored, golden-brown skin. The basket is black with a grid of ventilation holes. Surrounding the basket on a green surface are fresh ingredients: two heads of purple cabbage, a half of a red onion, and a bowl of small yellow potatoes garnished with green herbs. The entire scene is decorated with white polka dots of varying sizes. The title 'Airfryer flæskesteg' is centered over the basket in a white, serif font.

Airfryer flæskesteg

Flæskesteg i airfryer



Forberedelse
15 MIN



Tilberedning
60-70 MIN

En flæskesteg behøver ikke være svær at lave – og slet ikke ved tilberedning i airfryer. Her får du vores trin-for-trin guide, så du nemt kan tilberede en saftig og smagfuld flæskesteg med sprød svær, hvad end du vælger kamsteg eller ribbenssteg.

Tilberedning

Sørg for at sværen er ridset helt igennem – men pas på ikke at skære ned i kødet.

Tør sværen godt af og gnid salt ned mellem alle ridserne i sværen. Fjern evt. overskydende salt.

Hæld vand i bunden af airfryeren og læg stegen i airfryer-kurven herover. Her adskiller kamsteg og ribbenssteg sig en smule fra hinanden.

Følg guide til den steg, du har valgt:

Kamsteg:

Steg flæskestegen i airfryer i 45 min. ved 180 grader og herefter i 5-10 min. ved 200 grader.

Lad stegen hvile utildækket i cirka 15 min.

Servér en saftig steg med sprøde svær.

Ribbenssteg:

Steg først ved 180 grader i cirka 50-60 min. Skru herefter op til 200 grader og steg videre i 5-15 min. til sværene er sprøde.

Lad stegen hvile utildækket i 10-15 min.

Servér saftig steg med sprøde svær.

Tip

Tjek kernetemperaturen med et stegetermometer under tilberedningen, da stegetiden afhænger af størrelsen på stegen. Din steg er færdig tilberedt når kernetemperaturen når 60 grader. Lad herefter stegen hvile cirka 10 minutter.



Airfryer Sprøde svær





Opskriften er udviklet af Danish Crown - danishcrown.dk

Sprøde flæskesvær i airfryer



Forberedelse
3 MIN



Tilberedning
12 MIN



Flæskesværen. Den må ikke fejle, men skal være sprød og salt på den helt perfekte måde. Her giver vi dig en skudsikker metode i airfryer. Så er du sikker på at ramme plet med de sprøde svær, på bare 15 minutter.

Tilberedning

Vend rygsvær (enten købt eller skåret fra steg) i salt.

Tilbered i airfryer i 10-12 min. ved 200 grader.

Servér de sprøde svær

Grill Kamsteğ



Opskriften er udviklet af Danish Crown - danishcrown.dk

Flæskesteg på grill (kamsteg)



Forberedelse
15 MIN



Tilberedning
60-90 MIN

Flæskesteg på grill giver en fantastisk smag med saftigt kød og sprød svær. Uden tvivl et smagfuldt resultat til julebordet.

Tilberedning

Tør sværene af for kødsaft og gnid salt mellem ridserne i sværen. Fjern evt. overskydende salt.

Forbered din grill til indirekte varme.

Når grillen er klar, placér stegen på den kolde side af grillen, med sværen opad. Det giver sværen tid til at blive sprød.

Luk grillens låg og lad stegen grille i 1-1,5 time – eller indtil

kernetemperaturen når cirka 60 grader. Hold øje med temperaturen under tilberedning.

Hvis sværen ikke er tilstrækkelig sprød på dette tidspunkt, flyt da stegen over til den varme side af grillen i et par minutter. Men hold øje, for at undgå at den brænder.

Når stegen er færdig, lad den hvile i 10-15 min.

OPTØNING AF FLÆSKESTEG - Hvilken måde er bedst?



Det mest skånsomme er at lade stegen tø op i køleskabet. Den lave og stabile temperatur giver kødet ro til at optø jævnt og trygt.

Tiden afhænger af stegens størrelse og dit køleskabs temperatur – men som tommelfingerregel bør du sætte 2-4 døgn af til optøning af din steg.

Læg stegen i en skål eller på en bakke, så du undgår væske i køleskabet.



Grill Ribbenssteig



Opskriften er udviklet af Danish Crown - danishcrown.dk

Ribbenssteg på grill



Forberedelse
15 MIN



Tilberedning
90-120 MIN

Ribbenssteg er en ægte klassiker – og med den rette teknik får du både sprøde svær og saftig steg. Vi guider dig til, hvordan du får det bedste resultat. Velbekomme!

Tilberedning

Tør sværen af for kødsaft og gnid med groft salt.

Grill stegen ved indirekte varme, evt. i en alubakke med lidt vand i bunden eller i en stegholder i 90-120 min. til stegen opnår en kernetemperatur på 60-65 grader.

Hold øje med temperaturen undervejs.

Grill evt. med sværen nedad over direkte varme i de sidste 10-15 min.

Lad stegen hvile utildækket i 15-20 min. inden servering.

RIBBENSSTEG VS. KAMSTEG - Hvad er forskellen egentlig?

Både kamsteg og ribbenssteg er flæskesteg. Det er nemlig selve retten, der kaldes flæskesteg.

Og selvom mange nok forbinder flæskesteg med en kamsteg, så har du altså også valget mellem andre steg.

De to nok mest populære udskæringer til retten flæskesteg er kamsteg eller ribbenssteg.

Så hvilken skal du vælge?

Kamsteg:

Kamsteg er en kødfuld og mere mager udskæring, skåret af det øverste stykke af grisen.

Ribbenssteg:

Ribbenssteg er en mere fed dskæring " opdelt " i kødlag og fedtlag. Derfor er ribbenssteg svær at steg tør.



Tidsplan

Ugen op til jul

21. December

1	Tag kødet ud af fryseren	
2	Lav rødkål	
3	Lav kirsebærsauce	
4	Porchér æbler	

22. December

1	Lav risengrød til risalamande	
2	Smut mandler	
3	Hak mandlerne til risalamanden	
4	Bag småkager eller lav konfekt	

23. December

1	Kog og pil kartofler	
2	Lav risalamande færdig	
3	Find julestemningen frem!	

24. December

14:55	Find tjeklisten frem	✓
15:00	Dæk bord	
16:00	Hvis du skal have and – kom den i ovnen (ca. 2 timer)	
17:00	Kom steg i ovnen (ca. 1 time)	
18:00	Tag kødet ud af ovnen (husk hviletid i ca. 30 minutter)	
18:05	Opvarm rødkål	
18:10	Opvarm dine forkogte kartofler, start de brunede kartofler	
18:15	Lav brun sovs med stegesky	
18:30	Påbegynd anretning på fade og i skåle	
18:45	Skær kød	
19:00	Gå til bords	

Glædelig jul!

