

Stegevejledning - økologisk and

En økologisk and har lange fibre, da de lever længere end 'almindelige' ænder. Derfor kræver de længere stegetid for at blive møre. Vi anbefaler derfor langtidsstegning:

Fyldes med æbler og svesker og steges i bradepande i
6 timer ved 130 grader.

Stegevejledning – Fransk Berberi and

Anden fyldes med æbler og svesker og steges i bradepande i
3 timer ved 145 grader (varmluft).

Stegevejledning – økologisk flæskesteg

180 grader (varmluft).

Steges til en kernetemperatur 68 grader.

1,5kg steg skal have ca. 1 time og 30 min.

Alternativ:

200 grader (ikke varmluft)

Høj steg: 1 time og 40 min.

Mager/lav steg: 1 time og 20 min.

Tages ud ved kernetemperatur 62-65 grader og hvile i 10 min.

(tjek sværen når der er 20 min tilbage. Hvis den ikke er sprød, skru over på grill/250grader, flyt stegen ned i bunden af ovnen – husk at holde øje, så sværen ikke brænder på.)

Tip 1: Hæld væden fra stegen når der er 30 min. Tilbage, så du undgår damp i ovnen – bedre mulighed for sprød svær.

Tip 2: Hvis stegen ikke er lige tyk over det hele, læg en stor gulerod el.lign. under det smalle stykke, så den bliver lige høj over det hele.

Tip 3: Tag stegen ud 1 time før. Tør godt af mellem svær og gnid den ind i groft salt.

Velbekomme og rigtig glædelig jul!

