



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. september 2014

Hovedret

Fylt svinekam med svær a la Italien (opskrift til 4 personer).



Ingredienser:

1 svinekam med skåret svær, 2 tsk. fint salt, *Fyld:* 125 g hakket pancetta eller bacon, 2 spsk hakket rosmarin, 2 fed hakket hvid-løg, peber og madsnor.

Tilbehør: 3 løg, 1 blomkålshoved, 2 dl vand, 1 dl piskefløde, 50 g parmesanost, olie.

Sæt ovnen på 200 grader.

Gnid sværen med salt. Nu skal kødstykket skæres fladt ud, så det kan rulles sammen igen omkring fyldet.

Skær sværen og fedtet næsten af, men lad det sidde fast langs den ene side. Skær nu kødet uden at skære igennem, og fold det ud.

Bland fyldet og fordel det over hele stykket. Rul kødet tæt sammen om fyldet, og læg sværen opad.

Bind rullen sammen med madsnor, og læg den i en smurt ildfast form. Stik et stegetermometer ind i kødet.

Steg kødet, indtil centrumtemperaturen er 55 grader. Kig efter 1 time. Hvis sværen er sprød, steger du videre, indtil temperaturen er 65 grader. Hvis ikke, skru da op på 250 grader og steg videre.

Skær løg i både, og svits dem let i olie på en pande. Del blomkål i buketter, og svits med. Hæld vandet herpå, og lad det dampe væk i 8 minutter.

Kom fløde herpå og ved fløden med blomkålsbuketterne, indtil fløden koger væk efter få minutter. Smag til med parmesanost, salt og peber.

Servér svinekammen med blomkål og løg og godt brød til.