



Svinebryst sous vide med øl, honning og BBQ

Serveret med karamelliseret løgpuré, syltede løgskaller og friske aromatiske krydderurter

INGREDIENSER

Svinebryst

1400 g svinebryst
1 brown ale
5 spsk. honning
4 spsk. kirsebæreddike
3 fed pillet og knust hvidløg
2 spsk. Maldon salt
6-10 drej på peberkværnen
Tørret timian

Pynt:

Frisk estragon og timian

Syltede løgskaller

4 salatløg
½ l eddike
½ l vand
½ l sukker

Karamelliseret løgpuré

4 store løg
30 g smør
1 spsk. balsamico
1 spsk. sukker
2 spsk. whisky eller cognac

BBQ-sauce

(kan erstattes af færdigkøbt)

65 g ketchup
80 g brun farin
30 g sweet chilisaucé
25 g sesamolie
1½ tsk. chipotle pulver
25 g balsamico
9 g salt
1 fed hvidløg
½ stort skalotteløg
235 g rapsolie

FREMGANGSMÅDE

Dagen før:

Syltede løgskaller

Pil og halver løgene. Pil dem fra hinanden i de naturlige skaller. Bland eddike, vand og sukker i en gryde og giv det et opkog. Tag lagen af blusset. Læg løgskallerne i en bøtte og hæld lagen over. Sørg for at alle løgskallerne er under lagen.

Svinebryst

Del svinebrystet i to og læg stykkerne i hver deres vakuumpose. Bland de øvrige ingredienser til en lage. Smag på lagen – måske skal den have lidt mere salt. Hæld nu lagen ned i poserne og vakuummer dem. Sous vite poserne på 78°C i 10 timer.

På dagen:

BBQ-sauce

Blend alle ingredienser på nær olien i en blender. Tilsæt til sidst rapsolien lidt efter lidt, mens saucen blender.

Løgpuré

Snit løgene i mindre stykker og steg dem sammen med lidt olie og sukkeret i bunden af en gryde, så de tager let farve. Skru nu ned for varmen og tilsæt smør. Lad løgene stå og småsimre til de er helt møre. Tilsæt balsamico og blend løgene i en blender eller med en stavblender. Tilsæt spiritus og smag til med salt og peber.

Svinebryst

Skær svinebrystet så du får fire lige store klodser. Steg dem på en pande, så de er gyldne på alle sider. Pensl dem med barbecuesauce og server det nystegte svinebryst med løgpuré, løgskaller og de plukkede friske krydderurter.

