

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

PORCHETTA



Till många/ buffé:

- 1 st Fläskside ca 4-5 kg utan svål (gärna rimmad)
- 2 citroner (zest)
- 2 rosmarinkvistar
- Färska örter; persilja, salvia, timjan , 1 kruka av varje.
- 1 solo vitlök
- Svartpeppar och ev. salt

Gör så här:

1. Skär fläsksidan från långsidan, nästan rakt igenom så att den går att vika ut som en bok. Undvik att skära rakt igenom.
2. Finskar salvia, rosmarin, persilja, timjan och vitlök och blanda ihop. Salta och peppra köttet (inget eller väldigt sparsamt med salt om fläsksidan är rimmad) Strö sedan fyllningen på fläsksidan och riv över citronzest. Rulla ihop fläsksidan tight i samma riktning som den veks ut och bind upp den med ett steksnöre. Kolla på youtube om du tycker det är svårt.
3. Stek mitt i ugnen på 140 grader tills köttets innertemperatur är 85 grader, det tar ca 3 timmar. Ta ut porchettan.
4. Vill du tillaga porchettan på grillen? Tillaga då porchettan på indirekt och ganska låg värme (125-150° C) och grilla i ca 3 timmar tills kärntemperaturen är 85° C. Använd dig av den s k "snake"-metoden ([se tidigare BBQ inlägg](#)).
5. Skiva upp och servera med valfria tillbehör. På bilden körde vi vit sparris, ugnsbakade tomater och savia. Ugnsröstad potatis och en kall örtsås kanske inte är helt galet heller, eller vad tycker du? Lycka till & smaklg spis!