KÖTT

Porchetta

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **240 min** Portioner: **6**

240

Porchetta är en italiensk klassiker med fläskkarré eller sidfläsk som man skär upp till en lång remsa, fyller med godsaker och rullar ihop som en rulltårta. Rullen steker man sedan långsamt i ugnen och resultatet blir en fantastiskt mör, god och vacker kötträtt.

Porchettan kan du med fördel servera bara med en fräsch sallad på spetskål, fänkål, granatäpple, lime, honung, ingefära och äppelcidervinäger. Den passar även utmärkt att skära upp i tunna skivor och servera i panini.

INGREDIENSER

1 kilogram fläsksida (fläskkarré i bit går också bra)
4 stycken vitlöksklyftor, skivade
flingsalt
1 stycken kruka rosmarin, finhackad
0.5 stycken kruka timjan, finhackad
olivolja

GÖR SÅ HÄR

1. Skär upp fläsksidan på längden nästan helt rakt igenom, vik upp den och skär en längd till så att du får en lång "remsa" kött. Se bild nedan.

2. Gnid in köttet med örter, salt och vitlök och ringla över olivolja. Rulla sedan ihop fläsksidan med svålen först så att den hamnar på insidan. Rulla ganska hårt så att rullen blir tajt. Bind sedan upp den med steksnöre.

3. Sätt in i ugnen på 100grader tills innertemperaturen når 82 grader, det tar ca 3 ½-4 timmar.