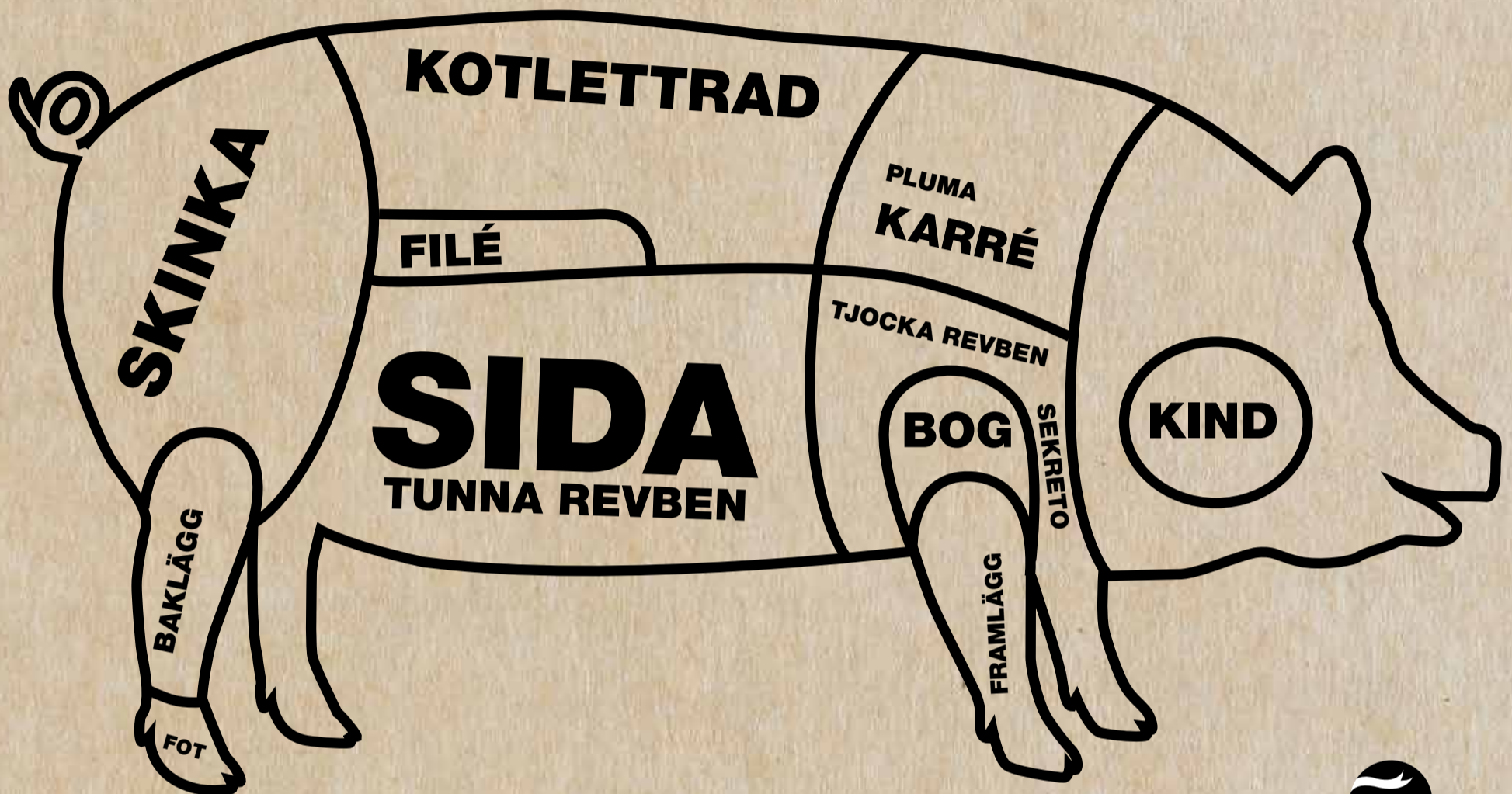


GRIS

– Nose to tail –



Fött, uppfött, slaktat, förädlat och förpackat i Sverige.

TILLAGNINGSTIPS

Svenskt griskött håller en mycket hög kvalitet.

Det är mörrt, saftigt och har fin smak.

Köttet har en karaktäristisk smak och passar väl med beta, örtiga, söta och syrliga smaker.

Goda smakkompisar till fläsk är chili, rosmarin, nejlika, vitlök, ingefära, färsk och torkad frukt och citrusfrukter.

Bak- och framlägg/fläsklägg Rimmad, rökt eller färsk. Färsk lägg kan kokas och passar till aladåb eller grytor. Den kan skivas och bräseras och användas på samma sätt som kalvlägg till osso buco. Pingvinklubba passar att förkoka eller tillaga i ugn för att sedan lägga på grillen.

Detaljer baklägg: Hel, skivad, pingvinklubba.

Detaljer framlägg: Hel, delad.

Skinka Kan kokas i gryta, ugnstekas eller bakas i lergryta. Grytbitar kokas till gryta eller soppa. Strimlat passar i wok, i sås till pasta eller som gryta. Skivat kan stekas i panna, grillas eller paneras och stekas som schnitzel eller användas som rulad.

Detaljer: Hel, skivad med ben, skinkstek med svål, innanlår, rostbiff, fransyska, ytterlår, rulle, skivad, grytbitar, strimlad, finstrimlad, fläskben, flintastek.

Filé Kan stekas hel, i mindre bitar eller i skivor. Många rätter som ursprungligen lagades av kalv- eller oxfilé, görs idag på fläskfilé.

Detaljer: Hel.

Kotlettrad med svål Kotlettrad steks hel i ugn.

Urbanad kotlettrad kallas kamben och liknar revbens-spjäll. Passar utmärkt att grilla.

Detaljer: Hel, skivad med och utan svål, benfri bit, skivad benfri, fjärilskotlett, kamben.

Karré Långsam tillagning, på grillen eller i ugnen. Hel bit, med eller utan ben, kan bräseras eller stekas i ugn. Passar även att tillaga på låg temperatur i gryta, lergryta, slow cooker och tryckkokare.

Detaljer: Hel, skivad med ben, benfri bit, skivad benfri.

Pluma Grillas eller steks hel. I det spanska köket är pluma en uppskattad delikatess.

Griskind Griskinden bör sjudas eller bräseras i ca 1,5 timmar för att bli mör och saftig. Kan även confiteras, det vill säga kokas i fett, till exempel olivolja eller ister, med mörkt resultat.

Bogblad/picnicbog Bogbladsstek och picnicbog kan tillagas på två grundläggande sätt: kokt och helstekt, på samma vis som bog. Används till gryta, sylta och som del i pastejer och patéer. Tärningar passar till grytor och att grilla på spett. Strimlor passar till wok eller i pastasås. Skivad bog kan lagas till rulader och schnitzlar.

Detaljer bogblad: Hel, skivad.

Detaljer picnicbog: Hel, skivad, grytbitar.

Sekreto Grillas på en vanlig grill eller i grillpanna.

Sida/tunna revben Hel bit av färsk sida kan fyllas och stekas i ugn. Eller bakas med eller utan svål på låg eller hög temperatur. Den knapriga svålen räknas som en delikatess. Både färskt och rimmat sidfläsk i skivad form används oftast till stekning. Hel bit rimmat sidfläsk kan stekas i ugn på samma sätt som färsk sida. Tunna spjäll har relativt kort tillagningstid. De kan grillas i ugn 175° eller på grillen cirka 20 minuter per sida.

Detaljer: Bit, skivad, tunna revben.

Tjocka revben Tjocka revben tillagas på hög värme. Revbenen kan också förkokas i buljong eller lättsaltat vatten och glaseras i ugn, eller långsamt stekas i ugn eller på grill under lock. Tjocka spjäll kan även tillagas som hel bit i ugn. Krydda och lägg på galler i långpanna med bensidan uppåt. Stek i 1–1,5 timme och vänd efter halva tiden. Innertemperaturen ska vara 70°. När köttet är klart skärs det upp mellan varje ben. Kan även tillagas i gryta på spisen eller grillas.

Detaljer: Helt, ribbat.

Grisfot Grisfötter kan rimmas, kokas, stekas eller griljas. Aladåb på grisfötter, det vill säga inlagda grisfötter i egen gelé, är en delikatess. Panerade och stekta eller senapsgriljerade grisfötter är klassiska rätter.

Livsmedelsverket rekommenderar att griskött alltid ska serveras genomstekt eller genomkokt. För griskött gäller generellt innertemperatur 70° när köttet ska ätas.

Läs mer på martinsservera.se