



Hemmeligheten bak tilberedning av mangalitsa-kjøtt er å langtidssteke det på lav varme. Da får det spesielle fettet som er marmorert inn i kjøttet tid å smelte og kjøttet blir veldig saftig og mørt. Dess lengre tid, dess bedre ....

Her er oppskriften fra finalefesten under årets Det norske måltid, hvor «Svinenakke av mangalitsa» ble kåret til «Årets kjøtt». Det smakte fortreffelig ....

## **Braisert svinenakke av mangalitsa**

**Fremgangsmåte:**

1. Gni inn svinenakken med grov Dijon sennep.
2. Legg nakken i ei dyp langpanne, ha i grovkuttet gulrot, purreløk, kepaløk og hvitløk i langpanna. Dekk nakkene helt i væske  $\frac{1}{4}$  hvitvin og resten vann. Tilsett kun 1 ts salt i langpanna (skal reduseres kraftig!).
3. Gi et skikkelig oppkok og braiser på 86°C stek under lokk i ovnen over natten. Avkjøl i egen braiseringjus. Det er viktig at kjøttet er skikkelig avkjølt før det stykkes. Stykk i skiver.
4. Kok opp braiseringsjusen, sil og reduser inn 1/3. Smak til med salt. Kjør inn tindved. Spar noen hele bær til å ha i sausen under service. Evt lag saus av sju slik som beskrevet under steking av ytre-/indrefilet.
5. Varm opp de oppskårne skivene før servering.
6. Serveres med poteter, brokkoli, gulrøtter eller hva du måtte ønske.