

Gentænkt Flæskestegssandwich – en dansk specialitet!

En klassisk dansk flæskestegssandwich eller ribbenssandwich hos grillbaren er typisk masser af kød, svær, rødkål og sovs – man prøver jo faktisk på at proppe julemiddagen ind imellem en burgerbolles over- og underbolle helt uden hensyn til, om det egentligt smager godt eller kunne gøres bedre.



Men flere opdager sikkert som jeg, at sovsen og rødkålen får flæskestegssandwichen til at falde fra hinanden med for meget fugt til burgerbollen, og rødkålen er samtidigt meget dominerende i smagen.

Så hvordan kan vi gentænke flæskestegssandwichen, så den er noget i sig selv, hvor den bliver lækker, har balance i smagen og har interessante teksturer?

INGREDIENSER (pr. burger):

- 1-2 skiver flæskesteg, typisk kamsteg eller ribbensteg
- 1-2 ekstra flæskesvær fra flæskestegen skåret i halve flæskesvær
- 1 brioche burgerbolle
- 5 spiseske mayonnaise
- 2 spiseske syltet rødkål
- ½ dl brun sovs – hjemmelavet eller købt
- ½ teske ribsgeleé

½ teske pilerodspulver (eller en lille slurry med majsstivelse)

3 skiver agurkesalat

3 halve tynde skiver skåret af et frisk æble

1 spiseske citronsaft

4-6 franske kartofler

UDFORDRINGER OG TRICKS

For at få mere knas i flæskestegssandwich tager vi et par ekstra flæskesvær og lægger dem i halve inde i midten af burgeren. Vi tilføjer også nogle franske kartofler, som udover knas i teksturen bringer lidt ekstra salt, der virker som smagsforstærker.

Brugte vi bare brun sovs, ville den være for tynd, så vi tilføjer lidt pilerodspulver for at gøre den tykkere, så den næsten er "smørbar". Pilerodspulver¹ er et ret ukendt, men naturligt pulver, som kan købes i helsekostbutikker. Det har faktisk været anvendt i årtusinder, men nu om dage bruges det meget som erstatning for mel og kartoffelstivelse i glutenfrie produkter. Det er smagsneutralt og transparent, så en klar sauce bliver ikke grumset som ved brug af majsstivelse. Det forhindrer iskrystaller i hjemmelavet is og skaber i madvarer som gelé en meget fin og blød konsistens, da det er meget fintmalet. Det tykner ved en lavere temperatur end mel og majsstivelse, påvirkes ikke af syreholdige væsker og kan fryses uden problemer. Bruges også meget i saucer. Tilføjes normalt bedst som en slurry med koldt vand, men her pisker vi pulveret godt sammen med ribsgelé og sovs. Ribsgelé tilføjes som ved en sauce til vildtkød for at give lidt frisk, syrlig og sød smag.

Da rødkål både kan være overdøvende i smagen og ret væskefyldt, så laver vi en rødkålsmayonnaise ved at røre lidt rødkål op i noget mayonnaise, så vi får opfanget væsken og mildnet den kraftige smag. Mayonnaise giver også noget cremethed. Endelig putter vi lidt tynde skiver af æble ind i flæskestegssandwichen, da det både giver sødme, syre og knasende tekstur.

¹ <https://en.wikipedia.org/wiki/Arrowroot>

Salt: flæskesvær, franske kartofler, brun sovs

Sødt: svinekød, mayonnaise, skiver af æble, ribsgelé, agurkesalat, rødkål, burgerbolle

Surt: agurkesalat, syltet rødkål, skiver af æble, ribsgelé

Umami: flæskesteg, brun sovs (fond)

Fedt: flæskesteg, mayonnaise, brun sovs

TILBEREDNING

Først har vi brug for en flæskesteg. Så en ganske god måde til at lave en med gode flæskesvær er at følge kokken og YouTuber Umut Sakaryas opskrift² og samtidig bage stegen ved lidt lavere varme i lidt længere tid ligesom ved barbecue for at sikre, at stegen også forbliver ekstra saftig:

1. Rids sværene efter med en skarp kniv, så de er skilt ad fra hinanden.
2. Læg en spiseske salt i bunden af et fad og læg stegen med flæskesværsiden nedad ovenpå. Kom evt. peberkorn og laurbærblade ved.
3. Hæld kogende vand i fadet, så det dækker sværene fuldt ud.
4. Sæt i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft i 20 minutter.



² <https://www.youtube.com/watch?v=iraVBupxHAs>

5. Tages ud, vendes, og ca. 1-2 spiseske salt smøres godt ud over og imellem flæskesværene. Da stegens overflade er meget varm, så anvender jeg en bomuldshandske med en nitrilhandske udenover, men man kan også anvende en ske.



6. Nogle hele eller halve stykker små kartofler bruges til at sikre, stegens flæskesvær er så meget som muligt i samme højde. De skal helst være i vatter!



7. Tilberedes ved 180 grader. Drejes evt. en gang imellem ved at rotere fadet i ovnen.
8. Efter ca. 30 minutter kan man baste stegen med vandet fra fadet, så stegen ikke tørrer ud.



9. Efter ca. 60-70 minutter, når kernetemperaturen er over 75 grader, skrues temperaturen op til 220-240 grader for at få flæskesværerne til at soufflere, dvs. at puffe op og blive ekstra sprøde. Pas på, de ikke brænder på!



10. Stegen tages ud og hviler uden tildækning på et skærebræt i ca. 20 minutter.



Mens stegen hviler, kan vi klargøre resten af tingene til flæskestegssandwichen:

1. Rør mayonnaise og syltet rødkål sammen i en skål.



2. Pisk brun sovs, ribsgele og pilerodspulver godt sammen, og varm det op, så det tykner, efter det har kogt eller simret i kort tid.



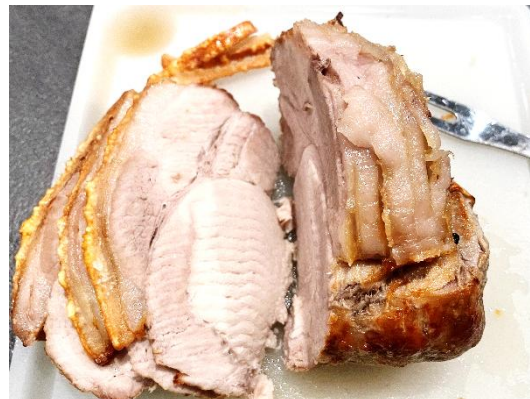
3. Skær et æble i kvarte og skær kærnehuset væk.

Skær derefter de kvarte stykker i meget tynde skiver. Hæld lidt citronsaft over dem for at undgå, de mørkner.



4. Når stegen har hvilet ca. 20 minutter, så skærer vi først nogle skiver af stegen med flæskesværerne stadig siddende på.

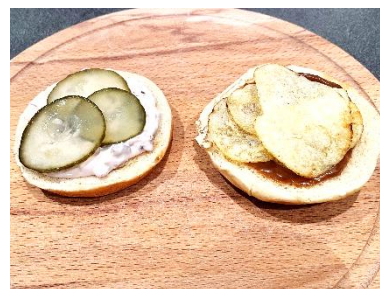
Derefter tager vi flæskesværerne af et stykke af stegen. Disse flæskesvær renses for overskydende fedt og skæres i halve længder.



5. Vi kan nu samle sandwichen. Først smøres en stor spiseske rødkålsmayonnaise på underbollen, og en stor spiseske af den tyknede brune sovs smøres ud på overbollen.



6. Derefter lægger vi ca. 3 skiver agurkesalat på underbollen og 4-6 franske kartofler på overbollen.



7. Endelig lægges en enkelt skive steg på underbollen sammen med lidt ekstra flæskesvær, og æblestykker lægges på overbollen. Man kan lægge flere skiver flæsketeg på, men pas på med at overdrive – de foreslåede mængder passer godt smagsmæssigt til hinanden, og flæsketegssandwichen kan nemt spises med hænderne uden brug af kniv og gaffel.



8. Sandwichen kan nu samles og serveres.



Fotografi: Gentænkt flæsketegssandwich – en dansk specialitet!