



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 30 min.

Jul

Ingredienser

Rå svær af svinekam

Salt

Beskrivelse

Skær sværen i tynde strimler. Kom dem i letsaltet kogende vand og giv dem et hurtigt opkog. Kom dem i en si og hæld koldt vand over. Lad dem dryppe helt af.

Bland sværene med salt (efter smag) og læg dem på en bradepande. Stil dem i en varm ovn på 200-225 grader i ca. 25 minutter eller indtil de er sprøde. Vend rundt i dem undervejs.

Tag dem ud af ovnen og lad dem dryppe af på køkkenrulle. Server dem lune til flæskesteg, i en ribbenstegsburger eller som en snack.