

Char Siu (Kinesisk Marineret Nakkefilet)

madtanterne.dk/char-siu-kinesisk-marineret-nakkefilet/

19. maj 2015

Af Madmutterne, 19. maj 2015, I Hovedret



4 Portioner ~ 1 time

- 800g Nakkefilet
- 1-2 forårsløg
- Marinaden:
 - ½ spsk Honning
 - ½ spsk Lys soya sovs
 - 1½ spsk Mørk soya sovs
 - ½ spsk Risvin (eller Risvin eddike)
 - 1 spsk Hoisin sauce
 - 1 tsk Sesam olie
 - 3 spsk Brun farin
 - 1 fed Hvidløg
 - Peber
- Glasering:
 - 2 spsk Honning
 - 2 spsk Vand

Opskrift:

Vi har kastet os lidt ud i det asiatiske køkken denne gang, da vi synes at det mangler lidt herinde, og vi valgt at lave os en yderst velsmagende ret kaldet "Char Siu", som er en kinesisk marineret nakkefilet.

Den er simpel og nem at lave – de fleste af ingredienserne kan man købe i et supermarked, ellers er de med garanti at finde i en asiatisk butik i nærheden.

For det bedste resultat, bør du begynde på retten dagen før, da marinaden så kan trænge rigtig godt ind i kødet – dog kan du blot lade den stå og trække i en halv times tid – det smager bestemt også godt.

Først tager du din nakkefilet og skære den ud i ca. 5 cm tykke skiver langs kødfibrene. Man kan også lave tyndere skiver eller vælge at benytte nakkekoteletter i stedet for.

Vælger du at benytte nakkekoteletter eller tyndere skiver, så skal du være opmærksom på at stegetiden skal reduceres lidt så. Vi foretrækker at bruge en nakkefilet, som sagtens kan købes i de fleste supermarkeder.



Char Siu – Nakkefilet og øvrige ingredienser

Dernæst laves marinaden. Kom så alle marinade ingredienserne i en stor skål (den skal gerne kunne indeholde kødet også). Bland det hele godt sammen, og tilsæt kødet. Sørg for at marinaden komme godt rundt på alle kød stykkerne, og dæk det så med mad film og sæt det så i køleskabet natten over for det bedste resultat.



Char Siu – Marinaden røres sammen

Nu er kødet klar til at komme i ovnen. Forvarm ovnen til 180° grader (ca. 160° grader ved varmluftsovn). Tag en bageplade og dæk den med bagepapir og placer denne i bunden af ovnen – dette er til senere brug, samt at det sviner knap så meget. Placer kødstykkerne på en rist med mindst 2 cm mellemrum mellem dem. Sæt risten ind øverst i den varme ovn. Du skal ikke smide den resterende marinade ud, da du skal bruge den senere.



Char Siu – Det marineret svinekød på risten

Lad kødet stege i ovnen i 20 minutter, hvorefter du tager og pensler den med marinaden på begge sider. Nu skulle kødet gerne vende “på hovedet”. Giv så kødet yderligere 20 minutter i ovnen til den er sådan en mørk rød farve, og marinaden er tørret ud.

Sæt så ovnen på grill. Bland honning og kogende vand sammen, og pensel det hen over kødet, og sæt så kødet ind igen i 2-3 minutter – måske lidt mere – indtil at der begynder at danne sig små perler i glaseringen. Vend kødet og gentag processen. Husk at holde godt øje med at det ikke brænder på – det må godt være en lille smule brændt.



Char Siu – Kødets er rigtig lækkert

Lad kødet køle lidt ned, og skær det så i tynde skiver og server det med ris pyntet med forårsløg. Fra nakkefilet til Char Siu - God appetit.



Char Siu – Serveringsforslag, pyntet med lidt forårsløg

Kommentare

Hvad synes du om denne opskrift, kom med ris og ros.

Om Kokken: Madmutterne



Velkommen til madtanterne.dk - Vi er 2 friske piger som elsker at lave mad, vi vælger som udgangspunkt ganske normale opskrifter og tilføjer vores egne tvist. Vi håber på at synes godt om siden og kommer med feedback.

Nyhedsbrev

Modtag nyhedsbreve med nye opskrifter.

TILMELD DIG VORES NYHEDSBREV
&
Vind en lækker flaske champagne



Find os på Facebook
