

Porchetta



Porchetta, eller helstegt gris, er en specialitet man finder alle vegne i Italien. Opskriften er, som de fleste traditionelle retter, ikke den samme overalt, men i hovedtræk er den som følger:

Man tager en gris ("en lille en, naturligvis" som røverne i Kardemommeby synger), udbener den, og fylder lever og hjerte sammen med krydderurter i den, syr den sammen og steger den 5-7 timer. Tynde skiver skæres på tværs af dyret, og er til salg på markedsdagen, sammen med et godt stykke brød. Krydderierne varierer, men der er naturligvis hvidløg, vild fennikel, salvie og rosmarin.

Nu er en lille gris måske lige i overkanten til en almindelig familie, men mindre kan gøre det. Man kan bruge en udbenet svinebov, bryst eller et slag, og den er oplagt til kuglegrillen. Har man ikke en kuglegrill så skal stegen på et roterende spid.

Porchetta 6 personer.

1 ruller

Den gule skal af en usprøjtet citron.

4-6 fed hvidløg, grofthakket

Frisk rosmarin, timian og salvie efter smag (et par spsk. i alt passer til et slag)

Lidt olivenolie

Salt

Peber

Læg slaget fladt ud på et spækbræt med kødsiden op. Smør lidt olivenolie ud over kødet. Hak hvidløgene og krydderurterne og fordel dem over kødet sammen med salt og peber. Rul kødet sammen og bind det med kødsnor med ca. 3 cm. mellemrum. Gnid stegen med olivenolie, salt og peber.

Man kan naturligvis bruge de krydderurter man holder mest af. Persille er herligt, og kan man skaffe vild fennikel er helt rigtigt. Hvis man ikke lige har adgang til det, kan man knuse lidt fennikelfrø og blande dem med de andre krydderurter.

Porchettaen kan spises både kold og varm, men husk krydderierne smager kraftigere igennem når kødet er varmt, så hvis det skal nydes koldt, kan man godt være lidt mere rundhåndet med krydderierne.

Når grillen er klar, brunes stegen grundigt på den varme del af grillen. Så flyttes stegen til den kølige del af grillen (væk fra kullene) og steger langsomt 1½ - 2 timer. Hvis du har termometer på grillen, så tilstræb en temperatur på 160 – 175 grader.

Hvis man vil genskabe den røgede smag som man får ved stegning over brænde, kan man bruge lidt røgspåner eller kviste af krydderurter på grillen. Briketterne i sig selv giver ikke en "røget træsmag".

Stegen er færdig når den er omkring 85 grader i midten. Lad stegen hvile, og skær den i 1½ cm tykke skiver. Server den med salat og et godt stykke brød eller hjemmelavet kartoffelsalat, og som nævnt er den meget lækker kold som pålæg.

Køkkenskriveren