

Recept Tjälknöl



En tjälknöl läggs helt djupfryst i ugnen på låg värme, 75 – 90 grader, i en trång form.

Låt stå ca 10 timmar (över natt).

När den tinat efter några timmar sticker man in en köttermometer som får stiga till 68 grader för rosa kött och 73 grader för helt genomstekt.

Sedan tas köttet direkt från ugnen och läggs i en kraftig plastpåse (som försiktigtvis också läggs i en skål).

Fyll på med lagen, knyt igen påsen och låt dra i fyra timmar.

Steken är sedan klar att servera direkt skuren i tunna skivor, men kan också kylas ner helt och förvaras i kylskåp.

Lag till ca 1,5 kg kött

4 dl vatten

½ dl kinesisk soja

3 pressade vitlöksklyftor

1 tsk grov färskmalen svartpeppar