

Sertésoldalas lassan sűtve, amerikai stűlusban, sűltburgonya-salátával



Hozzávalók:

1 kg csontos sertésoldalas, 3 dl (300 gramm) készen kapható passzírozott paradicsom (hígabb, mint a mi paradicsompürénk, nagyjából mártás sűrűségű), 1 vörőshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál méz, 1 evőkanál Worchester-szós, 2 evőkanál szójaszós a sűltburgonya-salátához:
80 dkg kék vagy lilaburgonya, 6 vékony szelet húsos szalonna, 2-3 újhagyma, 1,5-1,5 dl majonéz és tejföl, só, frissen őrölt fekete bors

1. Az oldalast 4 egyforma darabra vágjuk, egy közepesen nagy fazékba rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi, fölforraljuk, majd kis lángon 15 percig főzzük. Ezután kiemeljük, hideg vízzel leöblítjük, egy tálba rakjuk.
2. A passzírozott paradicsomot a megtisztított és finomra vágott vörőshagymával, a zúzott fokhagymával, a mézzel, a Worchesterrel, a szójaszósszal összekeverjük. Alaposan az oldalasba dörzsöljük.
3. Az eredeti receptben a fűszerezett oldalas egy lassan főző edénybe (slow cooker) kerül, akinek nincs ilyenje, rakja egy akkora tűzálló tálba, amekkorában éppen elférnek egymás mellett. Az edény fedelével vagy alufóliával letakarjuk és sűtőben, nagyon kis lánggal (100 °C) 6 órán át sűtjük. (A lassan főző edényben, lefödve, kis fokozaton 6 órán át pároljuk.)
4. A sűltburgonya-salátához a krumplit egyformán gyerekökölnyi darabokra vágjuk, egyenként fóliába csomagoljuk, tepsibe rakjuk és sűtőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sűtőben 180 °C) kb. 40 perc alatt megsűtjük. Ha kész, hűlni hagyjuk.
5. Amikor a krumplit a sűtőből kivettük, 10 percre tegyük a helyére az oldalast, hogy a teteje megpirulhasson. (Az eredeti receptben grillrácsra kerül és izzó faszénparázs fölött sűtik pirosasra, közben olajjal elkevert fűszeres levével kenetik.)
6. A burgonyát megtisztítjuk, 2 centis kockákra vagy kisujjni vastag karikákra vágjuk, egy tálcán szétterítjük. A szalonnát apró kockákra vágjuk, egy serpenyőben pörccsre sűtjük, félrehúzzuk. Az újhagymát megtisztítjuk, zöldjével együtt apróra vágjuk, a majonézzal és a tejföllel összekeverjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk. Amikor a krumpli már csak

Sertésoldalas lassan sütvé, amerikai stílusban, sültburgonya-
salátával

szobahőmérsékletű, az ízes majonézzel összekeverjük, 4 tányéron elosztjuk, a pirított szalonnával megszórjuk. Egy-egy sült oldalast fektetünk mellé.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + 6 óra sütés

Egy adag (körettel): 857 kcal