**Svineskank**

Rids sværene på skanken, men ikke så dybt du skærer i selve kødet. Jeg bruger en skalpel, den er perfekt til det, og bladet kan skiftes, når den på et tidspunkt bliver sløv.

Krydr med kryddersalt efter smag.

Sæt stegen i et stege fad. Jeg bruger et par kartofler for at få stegen til at stå op, for at få så mange af sværene sprøde som muligt. Det er dog ikke altid det er lige effektivt...

Hæld vand ved, et par cm. eller så. Efterhæld hvis der fordamper for meget under stegningen.

Sæt stegen i en 140 grader varm ovn, ved varmluft. Steg den i ca. fire timer, dryp den jævnligt.

Kog kartofler samt de grøntsager du har lyst til.

Når det er kogt og stegen er færdigstegt, er sværene som regel blevet rigtig flotte. Hvis de ikke er helt som du vil have dem, kan du her til sidst, skrue op for ovnen. Eventuelt sætte den på grill, men så skal du holde rigtig meget godt øje med den - det går meget meget hurtigt, og det vil være synd at brænde stegen af nu.

Øs stegeskyen fra, det der er i bunden af stegefadet, og brug det som basen i en sovs.