

GODARE EKOLOGISK HÄLSOGRIS®-JULSKINKA FRÅN ÄNGAVALLENS GÅRD!

UGNSBAKNING:

Folie och stektermometer ger extra säkerhet. Ängavallens ekologiska Hälsogris®-julsinka skall ej blötläggas. Det är klokast att svepa in skinkan noga i folie, som ger jämn värme ”inne hos skinkan”
- precis som forna tiders omslag av rågmjölsgrot gjorde.

*Använd stektermometer – stick in den c:a 2-3 cm under fettrandén,
så att termometerens spets hamnar mitt i skinkan.*

Märk ut var den skall sitta innan folien sveps om. Sätt in skinkan i ugnen. Svag värme 100°C -110°C, ger det bästa resultatet.
Avbryt ugnsbakningen och tag ut Hälsogris®-julsinkan, när stektermometern visar 56-58°C. Tillagningstid c:a 50-60 min/kg.

Tag av folien när stektermometern visar 61-63°C,

Hälsogris-julsinkan är färdig, låt den svalna.

Tag bort svålen, innan skinkan blivit alltför kall.



ÄNGAVALLEN

KULINARISKT • EKOLOGISKT

SJUDNING:

Använd termometer – stick in den c:a 2-3 cm under fettranden, så att termometerens spets hamnar mitt i skinkan.

Lägg HälsoGris-julskinkan i kastrullen.

Fyll på vatten, så att skinkan täcks ordentligt.

Lägg gärna i lite kryddpeppar, lagerblad, gul lök.

Låt skinkan sjuda långsamt (OBS! ingen kokning).

Avbryt sjudningen när termometern visar 56-58°C. Tag upp skinkan, svep om lite folie och en kökshandduk.

Låt skinkan vila tills termometern visar 61-63°C.

HälsoGris-julskinkan är färdig, tag bort handduk och folie, låt den svalna.

Tag bort svålen, innan skinkan blivit alltför kall.

GRILJERING:

När skinkan svalnat och svålen är borttagen.

Dags att griljera HälsoGris®-Julskinkan.

Gör en smet av: 1 st ekologisk äggula 3-4 msk *Ängavallens Ekologiska Senap "Söt & Stark"* eller *"Honungs senap"*

2-3 msk ekologiskt ströbröd eller eget siktat rivebröd.

(Mängden anpassas självklart efter skinkans storlek och önskad tjocklek på senapspaneringen).

Vispa äggulan väl med senapen och ströbrödet.

Bred smeten jämnt över den svålfria skinkan.

Sätt in HälsoGris®-Julskinkan, låt den griljeras i c:a 15 min.

Ugnstemperaturen bör vara c:a 200°C.

Griljera tills att skinkan fått en vacker färg.

GODARE JUL OCH SMAKLIG SPIS ÖNSKAR FAMILJEN NORDSTRÖM!