16
dec 2022

Vad gör man med julskinkan efter jul?

Skribent: **Michael Hoffman**

Vad gör man med den överblivna skinkan när man tröttnat på skinkmackor? Häng med nedan så bjuder jag på 7 tips och recept.

Julen är avklarad för det här året och med det också årets sista stora mathögtid. Det är säkert fler än jag som har kvar rester från julbordet och framförallt julskinkan brukar det kunna bli en del kvar av hos många.

Det första alternativet som nog är bland det mest självklara är förstås en hederlig pytt i panna. Tärna skinkan fint, tärna ett par gula lökar och tärna även ett gäng kalla kokta potatisar. Fräs upp lök och potatis i rikligt med smör och ge det en fin färg. Ta i skinkan mot slutet och låt den precis bli varm, smaka av med salt och vitpeppar och strö över strimlad persilja på slutet. Servera med rå äggula eller ett stekt ägg till. Senapscreme är också gott till. (creme fraiche, honung, dijonsenap, salt).

Alternativ två är att göra en bechamelsås som du tar i tärnad skinka och en god lagrad ost i och serverar med pasta, det är både snabbt och enkelt fixat.
En bechamelsås gör du såhär: 25g smör 2-3 msk vetemjöl 5 dl mjölk salt + vitpeppar
Smält smöret i en kastrull och ta den från värmen. Vispa ner mjölet så du får en tjock smet (kallas även roux). Ta i lite av mjölken och vispa så att mjölblandningen löser upp sig och sätt tillbaka på värmen. Ta i resten av mjölken och låt såsen koka upp. Låt den sedan puttra på medelhög värme i minst 10 minuter så att mjölsmaken avtar. Smaka sedan av med salt och vitpeppar. Lite finriven muskot är också gott i. Avsluta såsen med skinkan och riven lagrad ost. Vill man går det även alldeles utmärkt att ta i gröna ärtor

eller andra favoriter bland grönsaker.

Mitt tredje tips är att skära skinkan i centimetertjocka skivor. Dessa bräcker du sedan (steker) i smör så de får en fin, lite krispig yta och serverar med senapsstuvad potatis och nykokta eller inlagda rödbetor. Stuvad potatis fixar du enkelt genom att använda grunden på bechamelsåsen ovan och ta i tärnad potatis och en klick dijonsenap efter smak och tycke. Finhackad gräslök eller persilja ger stuvningen en fin färgklick.

Tips nummer fyra är att göra en riktigt god tomatsås som du antingen serverar som den är till ris eller pasta med skivad skinka vid sidan om eller så tar du i tärnad skinka i såsen. Toppa med riven parmesan.
1 gul lök, finhackad 3 vitlöksklyftor, finhackad 8 tomater, tärnade 8 st soltorkade körsbärstomater ½ dl tomatpuré 1 msk rödvinsvinäger 2 msk kycklingfond 1 msk vetemjöl 3 dl vatten 1 msk socker 1 knivsudd cayennepeppar salt svartpeppar Hetta upp en kastrull eller panna med höga kanter med lite olivolja. Fräs löken och vitlöken utan att de tar färg och ta sedan i tomatpurén och låt den rostas en kort stund. Ta sedan i tomaterna, vinäger och kycklingfonden. Låt fräsa ett par minuter och strö sedan över vetemjölet. Häll i vattnet, rör om och ge såsen ett uppkok. Smaka av med socker, cayenne, salt och svartpeppar. Låt såsen koka tills den tjocknat och mixa den sedan om du vill ha en slät tomatsås.

Det femte tipset är att göra en gratäng. Skiva skinkan och lägg den i botten på en ugnsform. Toppa med strimlad lök, bladspenat, skivad tomat och skivad mozzarella. Rör ihop 300g philadelphiaost med 4 dl creme fraiche, smaka av med salt och strimlad färsk basilika. Häll över skinkan i formen och sätt in i ugnen på 175 grader i 25-30 minuter. Servera med ris eller bulgur.

Tips nummer sex är en riktigt god lasagne Delizie gjord på skinka, zucchini, emmentalerost, färsk pasta och tomatsås.
2 pkt färska lasagneplattor 2 st zucchini 400g kokt skinka skivad 400g emmentalerost-tunt skivad 2 brk krossade tomater (gärna av märket MUTTI) 2 msk kalvfond 1 dl vitt vin 1 msk oregano 1 msk balsamvinäger 2 tsk salt vitpeppar 4 dl vispgrädde Blanda de krossade tomaterna med kalvfond, vin, oregano, balsamvinäger och salt/vitpeppar.

Smaka av. Skiva zucchinin så tunt du kan. Lägg ut lite tomatsås i botten på en form (15*20cm) och lägg ut ett lager lasagneplattor. Lägg ut ett lager kokt skinka, ett lager ost och ett lager zucchini. Toppa med tomatsås och en skvätt grädde. Fortsätt tills du får slut på tomatsås, skinka, & zucchini och avsluta med lasagneplattor högst upp. Häll över den sista grädden och toppa med ost.Baka av på 150grader i 50-60minuter.

Det sjunde och sista tipset är helt sonika att tärna upp en del av skinkan och frysa in i lagom mängd. Perfekt att ha färdigtärnad skinka i frysen till dagar då middagslagningen behöver gå lite fortare. Skinkan passar även utmärkt som topping på hembakad pizza. Se recept här