KÖTT

Morbergs Julskinka

Kock: **Per Morberg** Tid: **190 min** Portioner: **8**

190

Jag kokar alltid min rimmade skinka själv, för då kan jag göra dopp i grytan. Sedan griljerar jag den på traditionellt sätt med senap, äggula och ströbröd.

Nuförtiden är ju skinkan man köper nästan alltid färdigrimmad och ibland till och med kokt. Att rimma en skinka är inte så krångligt, men hur man gör går jag inte in på här. Att koka den själv är heller ingen konst. Istället för att koka den kan man ugnsbaka den. Ät gärna mitt äppelmos och julsenap till skinkan!

INGREDIENSER

Per Morbergs Julskinka
3-4 kg rimmad julskinka
8 st vitpepparkorn
8 st kryddpepparkorn
1 st lagerblad

Griljering
1 st äggula
3 msk senap

1 msk tamarisoja
3 msk ströbröd
1-2 tsk honung
0.5 tsk salt
kryddnejlikor till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Kokning: Lägg skinkan i en stor kastrull med kallt vatten och låt den vattna ur i minst 12 timmar i kylen.
Häll av vattnet och täck med nytt vatten. Låt koka upp, ta upp skummet som bildas med en slev och tillsätt lagerbladet och pepparkornen. Sätt in en köttermometer och låt skinkan sjuda i cirka 50 minuter per kilo, tills innertemperaturen är 70?72 grader. Ta upp skinkan ur spadet och låt den svalna. Spadet kan användas till dopp eller i brunkål.

2. Griljering: Värm ugnen till 225 grader.
Ta bort svålen på den kokta eller ugnsbakade skinkan, putsa bort en del fett och torka av. Lägg skinkan med den feta sidan uppåt på galler i en långpanna eller ugnsform.
Rör ihop samtliga ingredienser till griljeringen och bred den på skinkan runtom. Griljera skinkan i cirka 15 minuter eller tills den fått fin färg. Garnera med nejlikor.

3. Om du hellre vill ugnsbaka din skinka istället för att koka den: Lägg skinkan i en stor kastrull eller bunke med kallt vatten och låt den vattna ur i minst 12 timmar i kylen.
Värm ugnen till 175 grader. Ta upp skinkan ur vattnet, torka av den, stick in en köttermometer och slå in den i aluminiumfolie. Lägg den på en plåt och ugnsbaka den i cirka 1 timme per kilo, tills innertemperaturen är 70?72 grader. Ta ut skinkan ur ugnen och öppna folien. Låt svalna. Griljera sedan som ovan.