



FLÄSK

Julskinka i airfryer

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **120 min** Portioner: **6**

Philips Airfryer har tillsammans med bl a Sofia Henriksson tagit fram goda recept till jul & tillagade billigare och snabbare i Philips Airfryer.



Spara tid, pengar och energi genom att laga julmaten i Philips Airfryer, utan att tumma på vare sig smak eller kvalitet. Enligt Philips fakta tillagas maten 40 % snabbare och du sparar 60 % energi när du använder Philips Airfryer i stället för ugnen. Laga mat i Philips Airfryer är 60 % billigare än att använda ugnen.

INGREDIENSER



- 1,5 kg rimmad skinka
- 1 dl senap, grov
- 2 msk strösocker
- 2 äggulor
- 1 dl panko eller ströbröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg ner den råa julskinkan, med nätet kvar, i airfryer-korgen. Sätt i en stektermometer i skinkans mitt.
- 2** Stek på 120° C till innertemperatur 70 grader, för en saftig skinka. Det tar ungefär 1,5-2 tim.
- 3** Låt den sedan vila på bänken, så att värmen stiger ytterligare några grader.
- 4** Medan skinkan vilar blandar du ihop griljeringssmeten, senap, två äggulor och 2 msk socker. Ta bort nätet och bred ut smeten över den avsvalnade skinkan och strö sedan över ett tunt lager pankoskorpor eller ströbröd.
- 5** Griljera i airfryern på 200° C i ca 8 min.