



# 31

okt 2016

## Bästa julskinkan

Skribent: **Michael Hoffman**

Den bästa och saftigaste julskinkan du någonsin kommer att äta, tillagad på låg temperatur under lång tid.

Dagens tips för att få en riktigt saftig och mör julskinka är att tillaga den sous-vide, dvs i vacuumförpackning på låg värme under lång tid. På så sätt bevarar man alla smaker och köttsafter i skinkan och resultatet blir avsevärt bättre än att ugnsbaka på vanligt vis eftersom skinkan håller samma temperatur över hela skinkan. Det är en väl beprövad och mycket bra metod för att tillaga kött av olika slag och används ofta i restaurangköken.

Hur gör jag det hemma kanske du tänker, men det är inte så svårt som det låter.

Köp en rimmad skinka av god kvalitet. Sätt ugnen på 65-70 grader, varmluft om du har. Lägg in skinkan i ugnen med förpackningen kvar, du kan lägga den direkt på gallret eller på en plåt. Låt skinkan stå i ugnen i minst 10-12 timmar, står den längre blir den bara mörare. Som tumregel kan man beräkna ca 3½ timme per kg vid 70 graders ugnstemperatur. Det kan hända att förpackningen går sönder eller släpper i limfogarna, jag rekommenderar att ställa in en djup ugnform under gallret så slipper ni skura hela ugnen om förpackningen går sönder. Det påverkar dock inte slutresultatet.

Har du en egen vacuumförpackare? Då kan du trixa lite med smaksättning av skinkan genom att packa om den tillsammans med dina favoritkryddor. Skinkan på bilden har jag vaccat med lagerblad, kryddpeppar, nejlikor, ingefära och en skvätt av min egen

vitvinsglögg.



Självklart kan du använda vilka kryddor du vill, det är bara att låta fantasin flöda. Glöggen kan uteslutas eller bytas ut mot t.ex. vitt/rött vin, mörkt öl, svagdricka eller annan god dryck.

Låt skinkan svalna i förpackningen. Ta sedan bort nätet och svålen och griljera som vanligt.

Tips Om du känner dig osäker på tillagningstiden kan du sätta en liten bit självhäftande fönsterlist på ovansidan och trycka ner termometern genom, då bevaras vacuumet i förpackningen.

Se en video på länken nedan där jag förklarar och visar hur man gör.

[https://www.youtube.com/watch?v=\\_amteFeddog](https://www.youtube.com/watch?v=_amteFeddog)



