

## Tillagningstips

# JULSKINKA



### Alternativ 1

Sätt ugnen på 65 grader (varmluft 60 grader) Lägg skinkan i en form med plasten kvar på. Låt den stå i ugnen 3,5 timme per kilo. Plasten kan spricka i sömmarna med det påverkar inte skinkan i smak eller konsistens. Låt skinkan svalna i förpackningen. Ta bort nätet och svålen. Griljera skinkan som vanligt.

### Alternativ 2

Sätt ugnen på 80 grader. Lägg skinkan i en form med plasten kvar på. Sätt en termometer mitt i skinkan. Låt skinkan gå upp till 62 grader. Låt stå på bänken och svalna i ca 20 min. Ställ sedan i kylan för att stanna tillagningen. Plasten kan spricka i sömmarna med det påverkar inte skinkan i smak eller konsistens. Ta bort nätet och svålen. Griljera skinkan som vanligt.

*Lycka till!*