

JULESKINKE 2011

OPSKRIFT



SLAGTERENS OPSKRIFT

Slagter Madsen har siden februar måned tænkt på og arbejdet med årets juleskinke. Der har været testet en del skinker, inden årets juleskinke blev godkendt.

Juleskinken i år er marineret i øl fra Bies Bryghus (for udenforstående: Det lokale bryggeri i Hobro), sammen med kanel, kardemomme og appelsin. Slutprocessen før saltning er tilsætning af lidt nelliker, så den helt unikke juleduft og smag kommer frem i skinken.

Resultatet er en spændende skinke, som fortjener en nænsom tilberedning for at bevare saft og kraft i det meget velsmagende, færdigstegte stykke kød.

Årets juleskinke er perfekt til julefrokosterne, nytårs komsammen, gæstemad eller helt enkelt som en udsøgt gang aftensmad med brunede kartofler og grønlångkål. Hvis der er lidt skinke til overs, smager den aldeles pragtfuld, skiveskåret kold med en salat tilsat appelsin og valnødder.

www.onsildslagtehus.dk

Nr. Onsild
Slagtehus ApS
& *Gårdbutik*



Knivskarp kvalitet

JULESKINKE MED GRØNLANKKÅL OG BRUNEDE KARTOFLER

Skinken steges i ovn ved ca. 165 grader. For at få den helt perfekte stegetid, anbefales det at bruge stegetermometer. Stegen er perfekt, når kernetemperaturen er 68 grader. Lad stegen hvile ca. 10 min. inden udskæring.



Afhængig af, hvor man bor i landet, tilbereder man grønlankkål på meget forskellig måde.

I Vendsyssel spises den med sukker og kanel, og i Sønderjylland tilberedes den med fløde og til tider mosedede kartofler.



Slagter Madsens grønlankkål er tilberedt med opbagt hvid sauce af halv mælk og fløde. Den ribbede, kogte og hakkede grønkål tilsættes (brug frostvare, hvis tiden er knap). Grønlankkålen smages til med salt, møllepeber og sukker. De brunede kartofler tilberedes



helt traditionelt. Sukkeret smelter og bruser lidt på panden, herefter tilsættes

rigeligt smør. Hurtigt herefter tilsættes de kogte kartofler. Simrer nu stille og roligt sammen ved svag varme til kartoflerne er flot gyldenbrune. En anelse salt tilsættes. Det vigtigste er at ramme det præcise tidspunkt, hvor sukkeret er let brusende og stadig lysebrunt. En skøn juleret, som sagtens kan serveres hele året. *Velbekomme!*



www.onsildslagtehus.dk

Nr. Onsild
Slagtehus ApS
& *Gårdbutik*



Knivskarp kvalitet