

Klassisk skinkestek med tilbehør og saus



Høsten og vinteren er den perfekte tiden for en god gammeldags tradisjonsrett. Slik lager du klassisk og god skinkestek med tilbehør som brun saus, poteter, surkål og rosenkål. Her er oppskriften!

1

Slik gjør du

Legg steken i en ildfast form sammen med delte epler, hele hvitløksfedd og svsker.

Bruk gjerne et steketermometer og sett den i kjøttet i den tykkeste delen i senter av skinken.

Stek skinkesteken på 180 grader til kjernetemperatur er 70 grader.

La steken hvile mens du lager resten av tilbehøret.

2

Lag brun saus

Lag brun saus. Bruk oksekraft eller kraften fra den ildfaste formen. Smelt smør og la det bli brunt.

Ha i hvetemel og rør godt med en visp over svak varme til blandingen blir nøttebrun. Spe med kraft – litt om gangen – og rør godt mellom hver gang du sper.

La det småkoke i 10 min og smak til med salt og pepper.

3

Kok poteter

Kok småpoteter møre.

4

Lag rosenkål

Rens rosenkål og ha den i en kjele med et par cm vann i bunnen. Legg på lokk og la de koke i 3 minutter – skru av varmen og la de trekke i 3 minutter til.

Ønsker du å gi de litt mer smak, surrer du de litt ekstra i stekepannen med et fedd hakket hvitløk og har over saften av appelsin.

5

Servér

Varm opp surkål etter pakningsanvisning.

Del opp steken og server med nydelig tilbehør.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde hel skinkestek 1 kg

Tilbehør

Epler 4 stk

Hvitløksfedd	3 stk
--------------	-------

Svisker 250 g

Små poteter	1 kg
-------------	------

Rosenkål 400 g

Appelsin (saften)	0,5 stk
-------------------	---------

Bladpersille 1 neve

Surkål	1,5 pk
--------	--------

Tyttebærsyltetøy 1 dl

Brun saus

Smør 2 ss

Hvetemel	2 ss
----------	------

Oksekraft 5 dl

Salt & Pepper	
---------------	--

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten