



Julskinka på vildsvin

Ingredienser:

Ca 2-4 kg saltad vildsvinsskinka i nät

1 st gul lök (grovhackad)

1 st morot (grovhackad)

4 st kryddpepparkorn

4 st enbär (färska)

2 st kryddnejlika

2 st lagerblad (färska)

Timjankvist

Rosmarinkvist

Griljering:

Ca 2 dl senap (blanda dina egna favoriter)

2 st äggulor

Panko/ströbröd

Gör så här: Lägg skinkan i en stor gryta. Fyll på med kallt vatten så det täcker och koka upp. Häll av allt vatten och lägg sedan i alla andra övriga ingredienser och fyll på med nytt kallt vatten. Låt koka upp igen och sänk sedan temperaturen så det sjuder sakta. Medan man väntar på att skinkan ska bli klar, gör i ordning senapsblandningen till griljeringen genom att blanda ut senapen i äggulorna i en liten bunke. Skinkan är klar när den har en innetemperatur på 68-72 grader.

Lyft ur skinkan och låt svalna något. Ta bort nätet från skinkan och bre rejält med senapsblandningen över skinkan och strö sedan över pankon/ströbrödet.

Griljera i ca 225 grader i ca 10-15 minuter eller tills den har fått fin färg.

Kyl ner, skär tunt och njut.

Skinkbuljongen kan man koka ner till häften för att få fram mera smak och sen sila av.

Denna vildsvinsbuljong är perfekt att använda som smaksättare till t.ex. julbrunkålen, sås eller soppa. Går också utmärkt att frysa.