

Oppskrift

Skinkestek med sjy og ovnsbakte grønnsaker



1

Sett ovnen på 210 °C. Del grønnsakene i avlange biter og vend med olivenolje. Legg over i en ildfast form og fordel smør, honning og urter utover. Krydre med salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i ca. 15-20 minutter eller til møre

2

Varm skinkesteken i sousvide eller i sjen fra posen, gjerne skivet i dampovn. Server med grønnsakene og varm sju fra posen.

Produkter i denne oppskriften

Skinkestek m/Sju Hel 3kg Pk



Ingredienser

Gilde Skinkestek m/sju

8-12 skiver

Ovnsbakte grønnsaker

Gulrøtter

4 stk

Fennikel

2 stk

Rødløk

2 stk

Små poteter

8-12 stk

Olivenolje

2 ss

Smør

2 ss

Ovnsbakte grønnsaker

Honning

2 ss

Timiankvister

Rosmarinkvister

Salt og pepper