

Oppskrift

Comfort Cravings - Grandma core - Skinkestek med hagens grønnsaker og eplemos med pepperrot



1

Skinkestek

Gni skinkesteken godt inn med salt i god tid før steking, gjerne et par timer før. Brun fettsiden på skinkesteken. Legg over på rist over en langpanne og stek på 170 °C til kjernetemperaturen når ca. 72 °C. Skru av ovnen og la steken hvile i ovnen i ca. 30 minutter med døren på gløtt. Skjær i skiver rett før servering.

2

Poteter

Kok mandelpotetene møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og la dem dampe tørre. Dryss over finhakket kruspersille ved servering.

3

Grønnsaker

Del grønnsakene i jevne biter og kok dem lett møre i saltet vann. Hell av vannet og vend inn smør, sitronsaft og finhakket kruspersille.

4

Eplemos med pepperrot

Del eplene i biter og kok dem møre i eplejuice og sukker. Mos til ønsket konsistens. Riv over fersk pepperrot ved servering.

5

Brun saus

Smelt smør i en kjele og rør inn melet. Brun jevningen godt til en nøttebrun farge under konstant omrøring. Tilsett finhakket løk det siste minuttet.

Spe med varm stekesjy eller kraft litt etter litt mens du rører til ønsket konsistens. La småkoke i ca. 15 minutter og smak til med salt og pepper. Kjør sausen glatt før servering.

6

Servering

Legg skiver av skinkestek på et fat og server med mandelpoteter og grønnsaker. Server med brun saus og eplemos med pepperrot.

Produkter i denne oppskriften

Svin Skinkestek 5mm Spekk 2,5kg Su Pk



Ingredienser

Skinkestek

Gilde Skinkestek u/ben surret 2 kg

Salt 20 g

Olje 20 g

Mandelpoteter

Mandelpoteter 2,5 kg

Salt 20 g

Kruspersille 20 g

Hagens grønnsaker

Blandede grønnsaker (gulrot, neper og erter) 1,5 kg

Smør 30 g

Sitronsaft 10 g

Kruspersille 20 g

Eplemos med pepperrot

Epler, skrelt og uten kjerne 600 g

Eplejuice 1 dl

Sukker 100 g

Fersk pepperrot 20 g

Brun saus

Smør 100 g

Hvetemel 75 g

Skinkestek

Mandelpoteter

Hagens grønnsaker

Eplemos med pepperrot

Brun saus

Løk, finhakket	75 g
----------------	------

Stekesjy fra steken (og/eller kjøttkraft)	8 dl
---	------

Salt	5 g
------	-----

Sort pepper	2 g
-------------	-----