



Honungs & lavendelblomsstekt skinka

Ingredienser 8 personer

| | |
|-------|--|
| 500 g | skinkinnanlår, befri kotletterad eller skinkstek |
| 1 tsk | salt |
| 2 krm | svartpeppar, nymald |
| 1 msk | smör |
| 2 msk | honung |
| 1 tsk | torkade lavendelblommor |

Tillbehör

| | |
|------|---------------------|
| 5 st | färska lavendelblad |
|------|---------------------|

Tillagning

Skinkan kan tillagas dagen innan och skivas tunt inför servering

1. Sätt ugnen på 125°. Salta och peppra skinkan. Bryn den i stekpanna i smör runt om.
2. Pensla med honung, strö över lavendelblommor och stek mitt i ugnen tills innertemperaturen är 68°.
3. Låt skinkan kallna och förvara kallt till servering.
4. Skiva den tunt. Garnera med späda färska lavendelblad och flingsalt.