



Vinbärsbräserad skinka

Ingredienser 4 person(er)

1 kg	skinkstek, av rostbiff eller fransyska
2 st	gula lökar
2 dl	svartvinbärssaft, koncentrerad
1 st	köttbuljongtärning
5 dl	Vatten
1 krm	kryddnejlika
0,5 tsk	anchochili
1 krm	cayennepeppar
0,5 tsk	salt
2 tsk	maizena majsstärkelse
2 msk	smör
1 tsk	rödvinsvinäger
1 krm	svartpeppar, nymald

Servering:

kokta rotfrukter och vinbär

Tillagning

Skinkstek är en gammal klassiker som här har kokats i en smakrik buljong med vinbärssaft, chili och en aning kryddnejlika. Servera steken med lättkokta rotfrukter och garnera gärna med vinbär.

1. Torka av köttet. Skala löken och skär den i bitar. Blanda lök, saft, smulad buljongtärning, vatten, kryddor och salt i en kastrull.
2. Sätt in en kötttermometer mitt i den tjockaste delen. Lägg ner köttet i buljongen och låt det sjuda ca 30 min. Vänd det och låt sjuda ytterligare ca 30 min tills temperaturen i köttet är 68°.
3. Ta upp köttet och linda in det i smörpapper. Sila skyn och låt den koka ihop tills lite mindre återstår.
4. Red av såsen med majsstärkelse utrörd i lite vatten. Låt koka upp och blanda ner smöret. Smaka av med rödvinsvinäger.
5. Skär köttet i tunna skivor och strö lite salt på skivorna. Servera med lättkokta rotfrukter, sås och färska vinbär.