6823Att koka julskinka



INGREDIENSER

portioner/st.

|  |  |
| --- | --- |
| 1 st   | [skinka på 3-4 kg](http://www.kokaihop.se/recept-sok/%22skinka%2Bp%C3%A5%2B3-4%2Bkg%22)  |
| 1 st   | [lagerblad](http://www.kokaihop.se/recept-sok/lagerblad)  |
| 15 st   | [vitpepparkorn, hela](http://www.kokaihop.se/recept-sok/%22vitpepparkorn%2C%2Bhela%22)  |
| 15 st   | [Kryddpepparkorn, hela](http://www.kokaihop.se/recept-sok/%22Kryddpepparkorn%2C%2Bhela%22)  |
| 1 st   | [liten gul lök](http://www.kokaihop.se/recept-sok/%22liten%2Bgul%2Bl%C3%B6k%22)  |
| 1 st   | [liten morot](http://www.kokaihop.se/recept-sok/%22liten%2Bmorot%22)  |

**Till en sockersaltad skinka behövs egentligen inget salt, men vill du ha den lite saltare så ta HÖGST**

|  |  |
| --- | --- |
| 0,5 tsk   | [salt per liter vatten](http://www.kokaihop.se/recept-sok/%22salt%2Bper%2Bliter%2Bvatten%22)  |

GÖR SÅ HÄR

1. 1. Låt eventuellt nät sitta kvar på skinkan. Skölj den i kallt vatten.
2. 2. Lägg skinkan i en stor gryta och stick en stektermometer (som tål kokning) uppifrån i den tjockaste delen av skinkan.
3. 3. Mät och häll på så mycket kallt vatten att det täcker skinkan. Koka upp och skumma av.
4. 4. Tillsätt salt, lagerblad, pepparkorn, lök och morot. Om du ska använda skinkspadet till dopp i grytan eller t ex grönkålsoppa så hoppa över saltet.
5. 5. Koka upp och låt sjuda under lock. Koktiden varierar från 45 - 60 minuter per kilo skinka. Viktigt att bara sjuda, inte koka för att skinkan inte ska bli torr.
6. 6. När termometern visar 71-73 grader är skinkan klar.
7. 7. Låt svalna och ta bort svål och nät. Griljera.