

Jul&Nyårstips.

Ugnskokt Julskinka.

1 st. Nätad färdigsaltad färsk julskinka i passande storlek. (obs.ej färdigkokt)

Placera skinkan på en skålad ugnsplåt. Ställ ugnen på fläkt alt. Över/under-värme med en maxtemp på 95-98 grader. Låt skinkan stå i ugnen fram till den är 82 grader invändigt på sitt tjockaste ställe. Stäng av ugnen och låt skinkan efterkoka i sin egen värme i ca. 1 timme. Näta av skinkan och avlägsna svålen. Blanda 2 råa äggulor med 1 msk Dijon-senap och pensla skinkan, strö skinkan med ströbröd. Griljera på 225 grader (övervärme) fram till dess skinkan erhållit en gyllenbrun färg.

Smaklig måltid.

Citronsill.

Saften av två citroner
1,5 dl vatten
1,5 dl socker
några vitpepparkorn
1 lagerblad
några kryddnejlikor
några kryddpepparkorn

Blandas kall

Varva sill med en blandning av purjolök, gul lök, dill. Häll den kallt blandade lagen över.

Citronsnaps.

Tag skalen från dom pressade citronerna och finhacka. Häll skalhacket tillsammans med 1 dl socker i en 70 cl flaska, fyll upp med vodka (eller liknande dryck), skaka om flaskan med jämna intervaller i två dygn. Skulle drycken övervara mer än fem dygn måste du sila av den.

Vitlökssill.

Dag 1. Ättikslag: 5 dl ättika (12%)
 7.5 dl vatten
 5 dl socker
 20 krossade svartpepparkorn

Ingredienser i en kastrull och låt koka upp under omrörning. Låt lagen svalna samt lägg i ca 20 skinnfria sillfiléer över natten.

2 dl gräddfil
2 dl craim fresch
3-4 hackade vitlöksklyftor
(0,5 dl sherry)

Häll bort lagen, skär sillen i bitar och blanda med gräddfilsröran, låt stå över natten.

Smaklig måltid.

God jul & Gott Nytt År

Robot Center Norr AB