



Julskinka av vildsvin

Om du har tillgång till färsk skinka av vildsvin så är det enkelt att salta in den så att den får den rätta smaken av julskinka. Efter insaltningen som

tar några dagar så kokas skinkan i en lag som är smaksatt med kryddpeppar och lagerblad. En stjärna gör entré på julbordet!

ANTAL PORTIONER:

INGREDIENSER

1 vildsvinsskinka utan ben (3-4 kilo)

SALTLAKE:

800 g fint eller grovt salt

1 1/4 dl strösocker

5 liter vatten

GÖR SÅ HÄR

SALTLAKE:

1. Blanda salt och socker i en skål.
2. Gnid in skinkan med lite av blandningen.
3. Lägg skinkan i en skål och låt den stå i kylan över natten.

BLÖTLÄGGNING:

1. Blanda resten av saltblandningen med kallt vatten i en stor skål av plast och rör om så att saltet löser sig i vattnet.
2. Använd inte en skål av rostfritt stål eftersom den tar skada av saltet.
3. Lägg ner skinkan så att den täcks av saltlaken.
4. Ställ en tallrik med en vikt ovanpå så att skinkan verkligen täcks av laken.
5. Låt stå i kylan i fem dygn.
6. Vänd skinkan några gånger under tiden.
7. Var noga med hygien, använd engångshandskar.

KOKNING:

1. Innan du kokar skinkan så behöver den ligga i blöt i kallt vatten i 2-3 timmar.
2. Spola sedan av den under rinnande vatten.
3. Bind ihop den med ett steksnöre och sätt in en stektermometer i köttet.
4. Sjud skinkan tills innertemperaturen är 70-75°.
5. Smaksätt kokspadet med 15 kryddpepparkorn och två lagerblad.
6. Lyft upp skinkan ur kokspadet och låt den svalna.
7. Sedan är det dags att griljera den.
8. För att griljeringen ska fästa kan du först torka av skinkan och ev sikta över lite maizena.

Om du har fryst vildsvinsskinka är det bara att tina den först och sedan göra som ovan.

Handla svenst vildsvinskött
www.svenskvildsvinskott.se