

Ciderskinka med ananas

Långkok, hur gott som helst, passar bra som söndagsstek, kalasmat m.m.

Antal portioner: 6

Ingredienser:

1.5 kg färsk skinka från gris eller vildsvin
1 burk ananas (stor burk)

Koklag

3 dl cider
2 dl ananasjuice
3 msk kinesisk soja
1 st hackad gul lök
2 st vitlöksklyftor
1 st köttbuljong av tärning
1 st lagerblad
0.5tsk grovmalen svartpeppar

Sås

4 dl buljong
2 dl vispgrädde
2 msk vetemjöl
salt och peppar



Gör så här:

1. Koka upp alla ingredienserna till koklagen i en kastrull som rymmer skinkan. Stick in en termometer i den tjockaste delen av skinkan. Lägg ner köttet i buljongen och täck med lock. Sjud på svag värme tills termometern visar +80-82 grader, 1-1½ timme.
2. Tag upp skinkan och låt den vila under tiden såsen tillagas. Sila buljongen. Häll 4 dl buljong i en kastrull och koka upp. Rör ut mjölet i grädden och vispa ner det i buljongen. Smaka av med salt och peppar. Koka såsen i 5 minuter.
3. Skär skinkan i tunna skivor. Värm ananasen i lite buljong och servera tillsammans med sås, kokt potatis och gröna bönor.
4. Som tillbehör passar antingen kokt potatis men även hasselbackspotatis, om man vill lyxa till det lite extra.

