



Juhlakinkku riisimuro-juustokuorrutuksella

Aineet: 1 (4-5 kg) juhlakinkku
Kuorrutus
1 muna
1 rkl sinappia
2 dl emmental-mozzarella -
juustoraastetta
noin 1 1/2 dl riisimuroja

Valmistus: Anna pakastetun juhlakinkun sulaa jääkaapissa tai kylmiössä 2-3 päivää. Kinkun sisälämpötilan tulisi olla uuniin pantaessa noin +10 astetta. Paistomittarin toimivuuden voit testata panemalla sen kärjen kiehuvaan, poreilevaan veteen. Jos mittari on kunnossa, se näyttää 98-100 astetta.

Pyyhi kinkun pinta talouspaperilla kuivaksi. Nosta kinkku rutilälle foliolla vuoratun uunipannun päälle nahkapuoli ylöspäin. Työnnä paistomittari kinkun paksuimpaan kohtaan niin, että sen kärki tulee mahdollisimman keskelle. Mittarin kärki ei saa koskettaa pientä potkaluuta. Paistomittari kannattaa laittaa kinkun kylkeen, jotta mittarin pistoreiästä kypsänä tihkuva lihasneste ei kostuta kuorrutusta.

Kypsennä kinkku 125-asteisessa uunissa, kunnes paistomittari osoittaa 75-80 astetta. Aika vaihtelee kinkun koon, muodon ja alkulämpötilan mukaan, mutta yleensä sitä kuluu 60-90 minuuttia/kg. Kinkku on mehevä 75-asteisena, perinteisen pehmeä ja murea 80-asteisena.

Anna kinkun jäähtyä foliolla peitettynä. Poista verkko ja nahka.

Sekoita kananmunaan sinappi ja juustoraaste. Levitä kinkun pintaan muna-juustoseos ja painele päälle riisimuroja. Kuorruta kinkkua 225-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia, kunnes kuorrutus saa kauniin ruskean värin.