



Joulukinkku2

Aineet: Kinkku

Valmistus: Leikkaa paistopussin ylin kulma auki. Työnnä paistimittari kinkun paksuimpaan kohtaan, mutta ei luuhun asti. Paista noin 110 asteessa. Jos haluat kinkusta mehevähkön, se kannattaa ottaa uunista 75-asteisena. Lämpötila saa nousta 80 asteeseen, jos pidät ylikypsän kinkun mausta. Ennen kuorrutusta kinkun on syytä antaa levätä ja jäähtyä muutama tunti.

Kuorrutus:

Kuori kamara ja rasva pois ja sivele pinta sinapilla. Ripottele päälle hapankorppuraastetta ja ruskista kuorrutusta noin kymmenen minuutin ajan noin 225-250 asteen lämmössä.

www.superkokki.com