



Recept

Julskinka på vildsvin

Sätt ugnen på 175 grader. Lägg skinkan i en ugnform med lock. Stick in en termometer så att spetsen kommer i skinkans tjockaste del. Lägg på locket eller täck med folie. Sätt in formen i nedre delen av ugnen och beräkna tiden till 50-70 min/kg. Skinkan är färdig när termometern visar ca 60-62 grader. Ta ut skinkan, lyft på locket och låt den svalna något. Ta bort nät. Spara spadet till dopp i grytan.

Glasering med örtsmak

½ dl farinsocker
3 msk fransk senap
½ msk koncentrerad apelsinjuice
½ msk stött rosmarin
kryddnejlikor

Lägg skinkan i en ugnssäker form. Stick in nejlikor. Blanda farinsocker, senap, apelsinjuice och rosmarin i en kastrull och koka upp. Pensla skinkan flödigt. Sätt in den i ugnen 225 grader i ca 15-20 min. Skinkan är färdig när den är guldbrun och glansig.

Det går bra att använda antingen sockersaltad vildsvinsskinka eller sockersaltad lättrökt vildsvinsskinka.