




# HERR SNELLMANS BÄSTA TIPS FÖR ATT LYCKAS MED JULSKINKAN







*Hur stor skinka ska jag välja? Hur länge ska den tina? Hur ska jag steka skinkan? I Herr Snellmans tips för julskinkan hittar du svar på dessa frågor, och dessutom recept på sås, sidorätter och griljering.*

*Med Herr Snellmans enkla och goda råd kommer du garanterat att lyckas.*

*Med önskan om en riktigt god jul,  
**Herr Snellman***



# INNEHÅLL

VÄLJA JULSKINKA .....	4
TINA JULSKINKA .....	6
STEKA JULSKINKA .....	8
KOKA JULSKINKA .....	10
GRILJERA OCH DEKORERA JULSKINKA .....	12
SÅS OCH SIDORÄTTER TILL JULSKINKA .....	16
ANVÄNDNING FÖR STEKFETTET .....	20







## VÄLJA JULSKINKA

*Julskinkan är kronan på julbordet, och jul är det bara en gång om året. Därför rekommenderar vi att du satsar på en riktigt bra julsinka, nämligen Snellmans festskinka av Riktig lantgris.*

## VÄLJ EN FINLÄNSK JULSKINKA

En finländsk julsinka är ett tryggt val eftersom grisar i Finland inte får läkemedel i onödan. I många andra länder får djuren antibiotika i förebyggande syfte. Snellmans riktiga lantgris äter främst sädeslag, inget genmodifierat foder. Våra grisar matas alltså med naturligt foder.

## VÄLJ EN SKINKA, SOM INTE KRYMPER FÖR MYCKET I UGNEN

Alla Snellmans festskinkor tillverkas på traditionellt vis. De får stå ett dygn efter saltning innan de packas. På så sätt rinner extra saltvätska av skinkorna och de krymper inte lika mycket i ugnen. Ändå bildas tillräckligt med utsökt skinkspad så det räcker gott och väl till matlagningen.

## VÄLJ RÄTT STORLEK PÅ SKINKAN

Storleken på skinkan är naturligtvis beroende av antalet matgäster runt julbordet. En skinka på 3 kg räcker till 12 personer, 7 kg räcker till cirka 30 personer. Om julsinkan kommer att ätas i flera omgångar kan du halvera antalet matgäster när du räknar åtgången. En bra tumregel är 200 gram kött per person, men räkna lite extra för säkerhets skull.



## TINA JULSKINKA

*En fryst julskinka ska tinas upp flera dagar innan stekning.*

Tina upp skinkan i kyla (till exempel i kylskåp) fram tills den dag skinkan ska tillredas. Tiden som behövs för upptining är beroende av storleken på skinkan. Det kan ta upp till fem dagar att tina upp en riktigt stor skinka.

**2-3 kg skinka behöver tina upp i 1-2 dygn.**

**4-7 kg skinka behöver tina upp i 2-3 dygn.**

**8-12 kg skinka behöver tina upp i 4-5 dygn.**

Ställ skinkan i rumstemperatur ungefär 5 timmar innan stekning. Då hinner skinkans innetemperatur höjas före stekningen, som därmed blir jämnare.

Du kan kontrollera upptiningen genom att mäta skinkans innetemperatur. När mätaren visar +10 grader är skinkan redo att stekas.

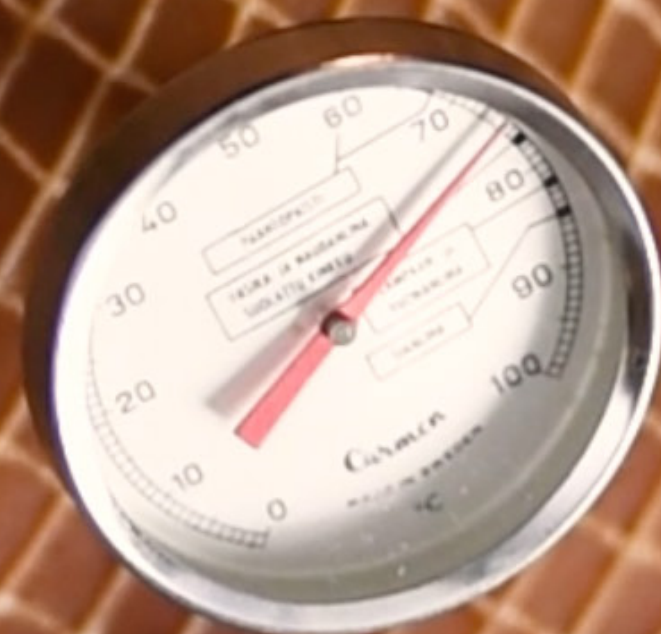




## STEKA JULSKINKA

*De flesta finländare tillreder sin julskinka i ugn. En ugnstekta skinka blir lite saltare än en kokt skinka, eftersom saltet inte löses upp i kokvattnet. Stora julskinkor tillreds bäst i ugn, medan små skinkor kan bli lite väl saltiga i ugnen.*

*Ungefär 5 timmar innan stekning är det dags att ta skinkan ur kylan och ställa den i rumstemperatur. När skinkans innertemperatur nått +10 grader är den redo att stekas.*



## STEKA JULSKINKA I STEKPÅSE ELLER PÅ GALLER

Stek julskinkan i en stekpåse som är lämpad för ugnen. Tack vare stekpåsen kan du ta tillvara den utsökta skyn. Då skinkan steks i stekpåse blir den också lite saftigare.

1. Värm ugnen till 200 grader.
2. Skölj och torka julskinkan. Låt nätet runt skinkan sitta kvar.
3. Sätt julskinkan i stekpåsen. Lämna ett hörn av påsen att peka uppåt och klipp upp hörnet, så att ångan kommer ut men skinkspadet lämnar i påsen.
4. Sätt stektermometern i skinkans fetaste del, så att spetsen är mitt i skinkan. Om skinkan har ben bör du se till att termometern inte tar i benet.
5. Sätt skinkan med fettsida uppåt på gallret i mitten av ugnen, eller längre ner, lite beroende på skinkans storlek.
6. Börja med att steka skinkan i ugnen på 200 grader i ca en halv timme. Sänk därefter ugnstemperaturen till 100 grader.
7. Fortsätt steka skinkan i ca 1,5 timmar per kilogram.
8. Skinkan är klar då termometern visar 74 grader. Vill du ha skinkan extramör ska du låta innertemperaturen stiga till 83 grader, men akta så att skinkan inte blir för torr.

## STEKA JULSKINKA I FOLIE

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skölj och torka julskinkan. Låt nätet runt skinkan sitta kvar.
3. Linda in julskinkan i aluminiumfolie och sätt stektermometern i skinkans tjockaste del.
4. Stek skinkan i ugn i 200 grader i ca en halv timme.
5. Sänk ugnstemperaturen till 100 grader och stek skinkan ca 1,5 timme per kilogram.
6. Kontrollera stektiden från termometern. Innertemperaturen ska vara 74 grader, då är skinkan klar. För att få en extramör skinka ska innertemperaturen vara ca 80 grader, men akta så att skinkan inte blir för torr.

**Stektiden som krävs kan variera lite beroende på skinkans storlek och form. Skinkans innertemperatur stiger ännu lite efter att du tagit den ur ugnen.**



## KOKA JULSKINKA

*Det går bra att koka julskinkan i stället för att steka den. En del tycker att en kokt skinka som fått puttra på låg värme i spad är mörare än en som steks i ugn.*

För att kunna koka julskinkan behöver du en stor kastrull som hela skinkan ryms i. Bästa slutresultat får du om du låter skinkan koka på låg värme. Kokspadet kan du krydda på många olika sätt. Förslag på passande kryddor är: havssalt, hela kryddpeppar- och svartpepparkorn, lagerblad, lök, morot och färska örter, som exempelvis timjan.

## SÅ KOKAR DU JULSKINKAN

1. Ta skinkan ur förpackningen och skölj den med vatten. Låt nätet runt skinkan sitta kvar, så hålls skinkan ihop under koktiden.
2. Fäst stektermometern så att spetsen är där skinkan är som tjockast.
3. Lägg skinkan i kastrullen och häll i vatten tills hela skinkan är täckt.
4. Krydda kokvattnet, exempelvis med 1 tsk kryddpepparkorn, 2 lagerblad, 2 morötter, 1 lök, 1 tsk svartpepparkorn, 1 tsk havssalt och ett knippe timjan.
5. Koka julskinkan i ungefär en timme per kilogram, eller tills termometern visar 85 grader.
6. Lyft upp skinkan och låt svalna. Alternativt kan du stänga av spisen och låta skinkan svalna i vätskan, för att förstärka smaken i kokspadet.
7. Efter det kan du använda spadet för att koka en god sås till skinkan.
8. Smaka av och späd ut med vatten om det behövs.
9. Ta bort nätet och svålen innan du griljerar skinkan i ugn.







## GRILJERA OCH DEKORERA JULSKINKA

*Det är inte svårt att griljera, det viktigaste är att hålla koll på skinkan i ugnen så att griljeringen inte bränns vid. Skulle det ändå gå så illa, så går det bra att skrapa bort griljeringen och försöka på nytt!*

## GRILJERING AV JULSKINKA PÅ TRE OLIKA SÄTT

En julskinka kan du griljera på många olika sätt. Här följer tre praktiska recept på griljering av skinka. Det är inte svårt att griljera, det viktigaste är att hålla koll på skinkan i ugnen så att griljeringen inte bränns vid.

## TRADITIONELL GRILJERING AV JULSKINKA

Senap

Skorpsmutor

Nejlikor

Skär bort svålen på skinkan. Bred senap över skinkan och strö skorpsmutor över ytan. Om du vill kan du trycka in hela nejlikor i skinkan. Obs! Nejlikor ger skinkan en mycket kraftig smak, så hoppa dem om du inte gillar nejlika. Du kan också dekorera skinkan med färskosmarinkvistar, men vänta med örterna tills det är dags att servera skinkan. Griljera skinkan i 250 grader i cirka 10 minuter, eller tills ytan är vackert gyllenbrun.



## GRILJERING AV SKINKA MED ÄPPELMARMEAD

1 dl äppelmarmelad som tål hetta

2 msk stark senap

Skorpsmulor

Blanda senap och marmelad och pensla skinkan med blandningen. Strö över skorpsmulor. Griljera skinkan i 250 grader i cirka 10 minuter, eller tills ytan är vackert brun.

## GRILJERING AV SKINKA MED PESTO

Röd eller grön pesto

Mandelspån

Pensla skinkan med pesto och strö över mandelspån om du vill. Griljera i ugn på 250 grader tills ytan har fått en vacker färg.







## **SÅS OCH SIDORÄTTER TILL JULSKINKA**

*Till julskinkan behövs en god sås och sidorätter, för att juldukningen ska bli perfekt. Här är några tips.*

*Du kommer väl ihåg att ta till vara skinkspadet när du tillreder julskinkan, av det kan du göra en riktigt god sås. Skinkspad är basen i våra två såser.*

## **TRADITIONELL SÅS TILL JULSKINKAN**

Du kan späda ut skinkspad och använda det som sås. Det är det allra enklaste alternativet som många gånger visat sig vara det bästa. Om du vill, kan du blanda i lite grädde. Tycker du att spadet smakar för salt går det bra att späda ut det med vatten



## SÅS TILL JULSKINKA AV SENAP, GRÄDDE OCH CREME FRAICHE

2 dl skinkspad  
1 dl grädde  
1 msk crème fraîche  
3 msk senap  
2 msk vetemjöl  
½ dl vatten  
1 msk smör  
peppar

Häll skinkspadet i en kastrull och späd ut med vatten, tills smaken är lagom salt. Tillsätt senap och blanda med stavmixer. Rör ner mjölet, avred, och låt blandningen koka upp. Blanda i smör, crème fraîche och grädde. Låt sjuda en stund innan servering.

## GRÄDDIG PEPPAROSTSÅS

4 dl grädde  
100 g Pirkka Parhaat Svartpepparfärskost  
150 g smör  
4 msk kalvfond  
1 tsk chilikrydda  
1 msk grillkrydda  
1 tsk hela grönppepparkorn

Blanda grädde, svartpepparfärskost, smör, kalvfond, grönppeppar och chilikrydda i en kastrull. Smaka av och tillsätt kryddor om du vill ha extra sting i såsen.





## ANVÄNDNING FÖR STEKFETTET

**STÖD ETT VÄLGÖRANDE ÄNDAMÅL OCH  
DONERA STEKFETTET TILL KINKKUTEMPPU-KAMPANJEN.  
DE ANVÄNDER DET FÖR ATT GÖRA FÖRNYBAR DIESEL!**



**KOM IHÅG! MAN FÅR INTE HÄLLA FETTET I AVLOPPET!**

**LÄS MER: [WWW.KINKKUTEMPPU.COM](http://WWW.KINKKUTEMPPU.COM)**







---

**Fler recept på adressen:  
[www.snellman.fi/sv/recept](http://www.snellman.fi/sv/recept)**

---

