

Thörnströms

JULSKINKA

Kokt & Gårdsmärkt

Ingredienser: Fransk senap (vatten, SENAPSFRÖ, spritvinäger, salt, gurkmeja, naturliga örter), grovkornig senap (vatten, SENAPSFRÖ, spritvinäger, vitvinsvinäger, socker, salt, sherryvinäger, kryddor), vatten, äggula pulver (ÄGGULA*, salt, maltodextrin), äppelmos (äpple, socker, glukosfruktossirap, antioxidanter (E300, E330)), melass (SULFIT), rapsolja, spritvinäger, majsstärkelse, salt, svartpeppar, förtjockningsmedel (E415).

* Ägg från frigående höns

Näringsvärde/Energivärde per 100 g

Energi (kJ)	892
Energi (kcal)	215
Fett (g)	15,6
– varav mättat fett	2,1
Kolhydrater (g)	10,7
– varav sockerarter	6,6
Fiber (g)	2,0
Protein (g)	6,8
Salt (g)	3,2

Tillagning Julskinka med griljering

Dra av svålen, om önskvärt putsa skinkan från fett med kniv.

Pudra skinkan minimalt med majs mjöl eller potatismjöl för att få griljeringen att fästa bättre och stryk sedan griljeringen på skinkan. Extra ströbröd kan strös över ytterligare vid griljeringen, dock ej nödvändigt.

Griljera skinkan i ugnen på 220 grader i cirka 7 minuter eller tills skinkan fått fin färg.



Håkan Thörnström

Thörnströms

REVBEN

Sous-vide kokta & Gårdsmärkt

Ingredienser: Vatten, äppelmos (äpple, socker, glukosfruktossirap, antioxidanter (E300, E330)), koncentrerad tomatpuré, melass, spritvinäger, rapsolja, sojasås (vatten, SOJAbönor, VETE, salt), vitlök, rödvinvinäger, majsstärkelse, örter och kryddor (chilipeppar, ingefära, salvia, timjan, rökt paprikapulver), salt, naturliga smakämnen, förtjockningsmedel (E415).

Näringsvärde/Energivärde per 100 g

Energi (kJ)	357
Energi (kcal)	85
Fett (g)	2,6
– varav mättat fett	0,2
Kolhydrater (g)	12,9
– varav sockerarter	10,7
Fiber (g)	0,9
Protein (g)	1,9
Salt (g)	0,9

Tillagning Revben med glaze

Börja med att pensla de
sous-vide kokta revbenen
med två lager glaze, sedan ett
tredje lager cirka 4 minuter in i
griljeringen. Griljera revbenen
i ugnen på 220 grader i cirka 8
minuter eller tills revbenen
har fått fin färg.
Salta gärna med flingsalt vid
servering.



Håkan Thörnström