

Gravad skinke



1 kg svinefilet, afpudset

200 g nitritsalt

2 l koldt vand

Dild

Peber, friskkværnet

Saltet opløses helt i 2 liter koldt vand, svarende til en 10% saltlage, og skinken ligger i saltet i 3 dage, opbevares køligt.

Skinken tages op og gnides godt med rørsukker, peber og dild.

Skal derefter vacumpakkes og skal ligge 7 dage i køleskabet. Sørg for at vende skinken en gang i døgnet, så den ikke ligger og tørre ud på den ene side.

Skinken er nu klar til servering, skæres i tynde skiver og serveres på noget godt brød, kan være rugbrød eller hvedebrød. Nyd det, for skinken smelter på tungen.

Kilde: Hans-Henrik Topp

12.10.2017