



DANIELS SKINKSTEK & HASSELBACKARE

4 personer

Skinkstek

Liten skinkstek typ 0,8-1Kg
Gnid in med salt, peppar och
ingefära. Bryn gärna i panna för att
behålla mer köttsaft.

Lägg i form, stoppa i en
köttermometer. In i ugn 175°
(Tar ca 1:20 för liten stek, färdig
vid 82°)

Hasselbackspotatis

Tag 10 potatisar, skala och skär dem i tunna skivor, dock ej helt igenom. Potatisarna skall hänga ihop. Lägg i form tillsammans med 50g smör. Stoppa in i ugnen då det är 30 minuter kvar tills köttet är klart. Pensla över det smälta smöret då och då under tillagningen.

Championssås

Tag 5 championer, hacka dem smått och bryn i en liten kastrull med 1 msk smör. Rör ner 1 tsk mjöl och häll på mjölk i omgångar tills konsistensen är lagom. Krydda med peppar och droppa i soja tills mellanchokladbrun färg. Gräddes blir godare, men men...

När köttet nått 82°, ta ut det och låt det vila i formen.

Strö salt, ströbröd och riven ost över potatisen, in i ugnen i 225° i 10 minuter.

Skär upp köttet i 6mm skivor.

Servera gärna lite grönsallad till