

Oppskrift

Skinkestek med sjø og ovnsbakte grønnsaker



1

Sett ovnen på 210 °C. Del grønnsakene i avlange biter og vend med olivenolje. Legg over i en ildfast form og fordel smør, honning og urter utover. Krydre med salt og

pepper. Stek grønnsakene i ovnen i ca. 15-20 minutter eller til møre

2

Varm skinkesteken i sousvide eller i sjyen fra posen, gjerne skivet i dampovn. Server med grønnsakene og varm sjy fra posen.

Produkter i denne oppskriften

Skinkestek m/Sjy Hel 3kg Pk



Ingredienser

Gilde Skinkestek m/sjy 8-12 skiver

Ovnsbakte grønnsaker

Gulrøtter 4 stk

Fennikel 2 stk

Rødløk 2 stk

Små poteter 8-12 stk

Ovnsbakte grønnsaker

Olivenolje 2 ss

Smør 2 ss

Honning 2 ss

Timiankvister

Rosmarinkvister

Salt og pepper