

Oppskrift

## Svineknoke kokt i melk med bakte grønnsaker



Gilde svin skinkeknoke kommer med svor og er perfekt til rustikk gastropubmat. Server på beinet, eller riv kjøttet fra hverandre.

Gni svineknokene inn med salt, pepper og rosmarin. Brun kjøttet godt på alle sider. Ha så over melken i en kjele eller en ildfast form. La trekke på 85 °C i 2 timer til kjernetemperaturen er 67 °C. La kjøttet kjøle i melken til kjøttet er ca 40 °C. Da vil kjøttet suge til seg kraft og smak.

## 2

Grønnsakene og poteter skjæres i grove biter. Ha rotgrønnsakene i en ildfast form, ha over en del av vesken fra kjøttet. Legg kjøttet på en rist midt i ovnen på 200 °C og brun det i 10 minutter før servering.

## 3

Brun smør og mel sammen til en brun roux, tilsett den kokte kraften, tilsett fløte, salt, pepper. Smak til med Worcestershiresaus og honning.

## Produkter i denne oppskriften

Svin Skinkeknoke Storpk 10kg Pk



# Ingredienser

Gilde Svin Skinkeknoke 2 kg

Helmelk 2 liter

## Rotgrønnsaker

Kålrot 200 g

Selleri 150 g

Gulrot 200 g

Potet 400 g

## Saus

Smør 100 g

Mel 100 g

Kraft 5 dl

Fløte 4 dl