

sandstede®



LETTE OPSKRIFTER MED SKINKE

KVALITET SOM DENGANG...

I gamle dage, når gøgen kukkede, betød det, at så skulle skinkerne skæres ned. Der blev slået om efteråret, og vinteren over hang skinkerne til røgning. **Det var vigtigt**, at temperaturen ikke var for høj i begyndelsen af skinkens modningsproces.

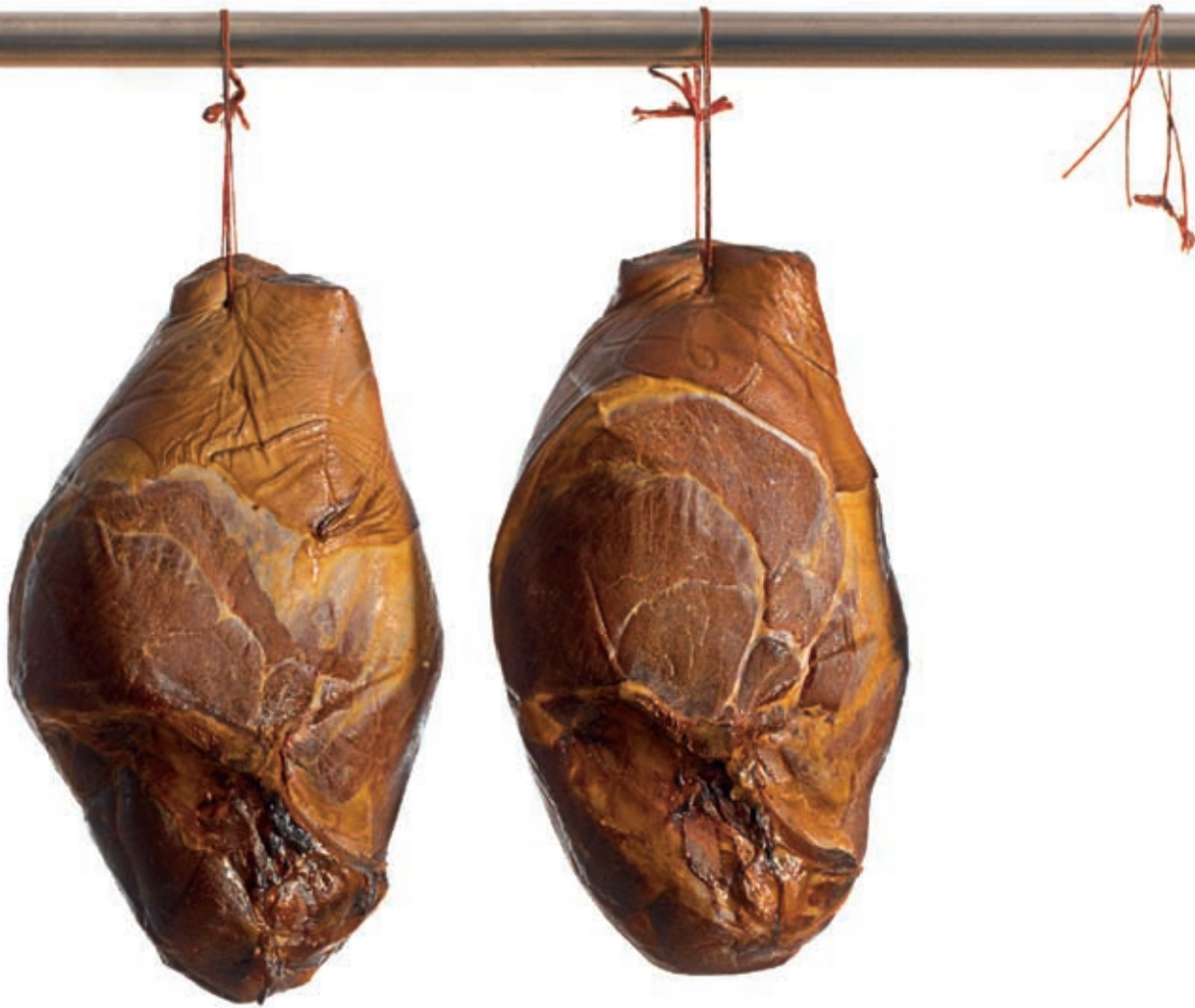
Oprindelig blev denne måde at konservere skinkerne på opfundet for at kunne opbevare det friske kød, og gøre det holdbart. Dette skete først og fremmest ved **saltning, røgning og lufttørring**, som er den ældste og mest naturlige måde at gøre frisk kød holdbart på.

Den samme fremgangsmåde og de **samme principper følges i dag**, når Sandstede skinkerne bliver til, bare tilpasset efter nutidens høje krav til **kvalitetskontrol og hygiejne**.

Sandstede skinkerne produceres **udelukkende af førstekvalitets skinker**. Skinkerne gøres **omhyggeligt rene** og gnides med saltblanding, hvorefter de trækker i store saltkar. Skinkerne renses og saltes igen flere gange, hvorefter de bliver **hængt op til røgning**. I Ammerland **røges over bøgeflis** og i Schwarzwald røges over **granflis**, som er de naturlige brændselsformer i hver sin region.

Til sidst, efter røgningen, hænger skinkerne **i ro og fred** i modningskammer. Hele denne proces varer **omkring fire måneder**, og herefter er skinkerne færdige til at blive skåret og pakket.

MED FLERE SMAGFULDE OPLEVELSER



Den saltede, røgede eller kogte svinekølle er ikke bare det dyreste stykke kød på grisen. Det er også en delikatesse med årtusinde lang tradition. Allerede hos de gamle romere og grækere blev lufttørret skinke betragtet som en udsøgt spise.



KARTOFFELSUPPE MED HÜTTESCHINKEN 4 PERS.

Ingredienser:

600 g kartofler
1 pk. Sandstede Hütteschinken 100 g
2 spsk. olivenolie
150 ml hvidvin
1 l grønsagsbouillon
(eller 1 l vand med bouillonterning)
200 ml fløde
200 g porrer
Salt og peber
Frisk persille

Brød, evt. flutes

Pesto:

Sorte oliven (uden sten)
Soltørrede tomater
Hvidløg
Olivenolie

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker.

Kom olie i en gryde og svits kartoffelstykkerne let.

Hæld hvidvin, bouillon og fløde på kartoflerne og lad det hele småkoge i ca. 20 min. Skær porren i tynde skiver som kommes i efter 15 min. Blend suppen og smag den til med salt og peber.

Kom skinkeskiverne på en bageplade med bagepapir og rist dem i en 180 grader varm ovn i ca. 8 min, til skiverne er sprøde.

Rist tynde skiver brød, evt. flutes, der er skåret igennem på den lange led, i ovnen ved 180 grader 5-8 min.

Blend oliven, soltørrede tomater og hvidløg sammen med olie. Smør derefter pestoen i et tyndt lag på brødet.

Server suppen med knuste skinkestykker og frisk persille på toppen, sammen med det ristede brød med pesto.



BAGT KARTOFFEL MED SCHWARZWÄLDERSCHINKEN 4 PERS.

Ingredienser:

8 bagekartofler
1 pk. Sandstede Schwarzwälderschinken 100 g
1 lille bæger cremefraiche
1 bundt purløg
3 fed hvidløg
Salt og peber
Olivenolie

Vask kartoflerne grundigt og tør dem i et stykke køkkenrulle. Kom olie på et stykke køkkenrulle og gnid olien på kartoflerne.

Sæt kartoflerne ind i en 180 grader varm ovn og bag dem ca. 75 min.

Kom finthakket hvidløg i en skål med cremefraiche. Klip purløg i små stykker og rør dem i. Smag til med salt og peber.

Læg skinkeskiverne på en bageplade med bagepapir og rist dem ved 180 grader i ca. 8 min, til skiverne er sprøde.

Skær et snit i den bagte kartoffel og kom 1 spsk. hvidløgss dressing i.

Pynt med ristet skinke.



VICTORIAFISK-SALTIMBOCCA MED KARTOFFELMOS 4 PERS.

Ingredienser:

Filet af victoriafisk eller anden fast fisk. (4 stk á 150g)

1 pk. Sandstede Bauernschinken 100 g

800 g kartofler

400 g zucchini

1 citron

75 g pinjekerner

100 g rucola

2-3 fed hvidløg

30 g soltørrede tomater uden olie

1 spsk. rosmarin

2 spsk. balsamico eddike

50 ml hvidvin

Salvieblade

Salt og peber

Olivenerolie til stegning

Skyl og tør fisken, dryp fisken med citronsaft og krydr med salt og peber. Pak fileten ind i et stykke skinke sammen med salvieblade, og luk med en kødnål eller tandstikker.

Hak hvidløget fint og rist det i lidt olie på panden sammen med pinjekernerne.

Lav tomatvinaigretten; skyl og tør de soltørrede tomater, som hakkes i små stykker og ristes i 5 spsk. olie med rosmarin. Tilsæt hvidvin og balsamico og lad det koge i 3-4 min.

Skyl og tør rucolaen, og skær den i mindre stykker.

Skræl kartoflerne og skær dem samt zucchini i mindre stykker, kog kartofler møre i letsaltet vand og lad zucchinistykkerne koge med de sidste 3 min. Hæld vandet fra kartoflerne og lad dem dryppe af i en si. Purér blandingen sammen med pinjekerner og hvidløg og smag til med salt og peber. Hold mosen varm.

Steg fisken i olie på en pande i ca. 3 min. Vend og steg ca. 2 min. på den anden side.

Anret puréen og rucolaen på tallerkener og placer fisken oven på, overhæld med tomatvinaigrette.



KYLLINGEBRYST MED BAUERNSCHINKEN 4 PERS.

Ingredienser:

500 g kyllingebryst
1 pk. Sandstede Bauernschinken 100 g
500 g kartofler
Frisk rosmarin
1 bk. cherrytomater
Olivenolie
Hvidløg
Frisk persille
Salt og peber

Kog kartoflerne i saltet vand, til de er næsten møre, hæld vandet fra og lad dem dampe af under et viskestykke.

Skyl og tør cherrytomaterne og kom dem i et fad. Dryp derefter tomaterne med olie, salt, peber, en anelse sukker samt hakket hvidløg. Bag i ovnen ca. 15 min ved 180 grader.

Rengør og tør kyllingebrystet. Skær kødet i skiver på 2 cm bredde på tværs af brystet.

Skær skinkeskiverne igennem på langs. Vikl et stykke skinke om hvert stykke kylling sammen med en lille kvist rosmarin.

Steg kødstykkerne i olie på panden, vend kødstykkerne, så de bliver stegt på alle 4 sider. Tag kødet af panden, når skinken er sprød hele vejen rundt, og hold kødet varmt.

Kom kartoflerne på panden og rist dem let med persille og hvidløg.



SKINKESALAT MED KEULENSCHINKEN 4 PERS.

Ingredienser:

150 g. emmentaler-ost
(maasdamer eller svenbo kan evt. bruges)
1 pk. Sandstede Keulenschinken 200 g
2 rødløg
175 g kinaradisse
Purløg
Hvidvinseddike
Honningsennep
Olivenolie
Salt og peber

Skær skinkeiverne og osten i strimler.

Skær de skrællede rødløg i meget tynde ringe, og klip purløg i små stykker.

Riv på et rivejern eller skær de rengjorte kinaradisser i meget tynde skiver.

Rør eddike og honningsennep sammen. Tilsæt olien under omrøring. Smag dressingen til med salt og peber.

Bland skinkestrimler, ost, rødløg, purløg og kinaradisse sammen og hæld dressingen over. Server gerne med godt frisk brød til.



SPANSK SALAT MED HÜTTESCHINKEN 4 PERS.

Ingredienser:

1 julesalat
1 romaine salat
2 spsk. saltmandler
1 pk. Sandstede Hütteschinken 100 g
80 g manchego-ost i små skiver
2 spsk. grønne oliven
1 spsk. kapers

Dressing:

2 spsk. sherryeddike
2 spsk. appelsinjuice
Skallen fra 1 usprøjtet
appelsin
Salt og peber
100 ml olivenolie

Landbrød:

Brød, evt. Ciabatta
6 spsk. olivenolie
1 fed hvidløg
3 meget modne tomater
Salt og peber
100 ml olivenolie

Rør sherryeddike, appelsinjuice og reven appelsinskal sammen og smag til med salt og peber. Rør olivenolie i.

Skyl og tør salaterne og skær dem i mundrette stykker. Hak mandlerne groft. Fordel skinkeskiver og ost sammen med salat, oliven og kapers.

Hæld dressing over salaten, og drys de hakkede mandler på.

Skær brødet i skiver, kom 4 spsk. olie i en stor pande og rist brødet heri. Skær hvidløget igennem og gnid det på de ristede brødsiver. Hak tomaterne i store stykker og fordel dem på brødet og krydr med salt og peber.

LÆKRE (SANDSTEDE) VARIANTER



HÜTTESCHINKEN

Serveringsforslag:

1/2 melon skæres i skiver, der lægges i en skål og marineres med 2 spsk. olivenolie, 1/2 tsk. sherryeddike, og 1/4 bundt finthakket koriander.

Alt blandes og trækker 2 timer i køleskabet.

Hütteschinken anrettes på fad med melonblandingen ovenpå og serveres straks.



BAUERNSCHINKEN

Serveringsforslag:

12 asparges rengøres og koges i 6 min. Mens aspargsen koger, anrettes Bauernschinken på tallerknerne, herpå lægges de kogte asparges, der drysses med 4 spsk. friskrevet parmesan, samt kapers efter behov.

Evt. kan dryppes med limesaft og limeskal.



SCHWARZWÄLDER-SCHINKEN

Serveringsforslag:

Kød fra 2 avocadoer, 2 spsk. olivenolie, 1/2 hakket rød chili, saft og skal fra en 1/2 citron, 2 spsk. blandet hør- og sesamfrø. Kom ingredienserne i en blender og blend til en ensartet masse. Læg Schwarzwälder-schinken ud på bordet, kom lidt masse på den ene ende og rul sammen som en forårsrulle.

Anret rullerne på en tallerken og pynt med grøn salat.

TIL SMÅ TAPAS RETTER



KEULENSCHINKEN

Serveringsforslag:

10 champignoner skæres meget tyndt. Svampene lægges i et fad med 5-6 skiver Bauernschinken over og der dryppes med lidt olie og smør. Fadet sættes i ovnen og bager ca. 15 min. ved 160°C, indtil svampene er møre. De lune svampe vendes sammen med et hoved fint skåret raddichio, og serveres straks som tilbehør til Keulenschinken, evt. med nybagt brød.



LANDSCHINKEN

Serveringsforslag:

3 tomater hakkes fint, krydres med lidt salt, sukker og friskkværnet peber. Evt. kan massen koges lidt ind, så væden fordamper. Pastaen koges - den kan serveres kold eller varm efter ønske. Pastaen vendes sammen med tomatsovcen og 5 blade hakket salvie tilsættes. Serveres på et fad med Farmer Landschinken i bunden af anretningen.

DE FÆRDIGE SANDSTEDE SKINKER KAN NYDES PÅ ET UTAL AF MÅDER. SOM PÅLÆG PÅ BRØD, SOM FEDTFATTIGT ALTERNATIV TIL BACON, OG IKKE MINDST I EN VARIATION AF FORSKELLIGE FROKOST- ELLER MIDDAGSRETTER.

PRØV OGSÅ:

Serveringsforslag:

3 peberfrugter bages i ovn ved 250° i 20 min. Herefter kommer de i en pose og trækker, indtil de er kolde. De bagte peberfrugter skrælles, renses og kødet hakkes. Tilsæt 2 tsk. olivenolie, lidt hvidløg samt salt og peber efter smag. Evt. kan lidt salat vendes i massen, der kan serveres som salsa, salat, eller marinade sammen med Hütteschinken.

Serveringsforslag:

Savoykålen deles i 4 stykker, de store blade tages fra, stokken skæres fra, og der sættes tandstikker i, så kålene holdes sammen under kogning. Bring 2 l. vand i kog med salt, peber, smør og frisk rosmarin. Kog kålen indtil den er mør. Anret kålen på tallerkner, læg Bauernschinken ovenpå og lad skinken temperere. Evt. kan dryppes med lidt olivenolie.

sandstede®



LÆKRE SKINKE OPSKRIFTER