

Min hjemmelavede skinke

Mit første forsøg. Opskriften på Krydderblandingen er den samme som baconblandingen og er hentet fra Jakob Nusbaum - [GOURMENSCH](#)

Jeg købte en lille skinkeculotte på 0,640 kg til min lille test.

Krydderblanding pr. kg. Skinkeculotte
55 g groft havsalt
4 g nitrit salt 0,5%
10 g sukker
2 g sorte peberkorn
2 g allehånde
2 g timian, tørret
1 g enebær

Som rygeovn brugte jeg min hjemmebyggede rygeovn.



Dag 1

Skinkeculotte aftørres. Krydderblandingen afvejes på en lille digitalvægt og males i en elektrisk kaffemølle. Blandingen blev grundigt masseret ind alle steder i culotten.



Culotten blev vakuumeret og lagt i køleskabet.

Nu vil jeg vente 6-7 dage.

Dag 7

Skinkeculotte skylles og aftørres.

Nu skal der ryges 3 x 12 timer med 12 timers pause imellem omgangene.

Dag 10

Skinkeculotte er klar til modning. Hænges i en stofpose kølig i en måned.

Efter 30 dage modning er den færdig og sådan ser den ud:

