

Skinkstek

1 kg	skinkstek
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
$\frac{1}{2}$ tsk	ingefära

- Sätt ugnen på 175°.
- Salta, peppra och strö över ingefära på skinksteken. Lägg den med feta sidan upp i en ugnssäker form.
- Stick in en köttermometer så att spetsen kommer i mitten av köttet.
- Stek skinksteken i ugnen ca 1,5 h tills termometern visar 75°.
- Ta ut steken och låt den stå ca 10 min för att den ska bli lättare att skära.
- Servera med kokt potatis, brunsås och grönsaker.

