

**INGREDIENSER**

11,000 kg Skinkekød (8-10% fedt)

4,000 kg Isvand

1,000 kg Medisterblanding nr. 12 FB

---

16 kg**SKINKEMEDISTER NR. 12****Opskriftnr: 26-0060****Fremstilling**

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Medisterblanding nr. 12 tilsættes og isvandet tilsættes gradvist.

Det hele æltes grundigt.

**Stopning**

Farsen stoppes i svinetarme.

**Tilberedning**

Medisteren koges i ca. 15-20 min. ved 80°C eller steges i fedtstof på en varm pande til en kerntemperatur på 75°C.

**Serveringsforslag**

Serveres f.eks. med Provence kartofler og grøn salat - eller - hvide kartofler, brun sauce og rødkål - eller årstidens grøntsager.

**Ingredienser:**

Er beregnet på det rå produkt.

Skinkekød 69%, vand, HVEDEMEL, salt, kartoffelstivelse, krydderier (peber, løg), dextrose, antioxidant (E 331).