

Joulukinkun paisto-ohje

Tärkeää: nosta kinkku huoneenlämpöön 6-12 tuntia ennen paistamista kinkun koosta riippuen!

- Kuumenna uuni 200 asteiseksi
- Jos käytät paistomittaria, työnnä sen neula viistosti kinkun keskiosan paksuimpaan kohtaan. Mittari ei saa koskettaa luuta.
- Aseta kinkku uuniritilälle nahkapuoli ylöspäin ja laita uuniin kinkun alle syvä uunivuoka, johon neste tippuu.
- Paista ensimmäinen puolituntia 200 asteessa ja pudota sen jälkeen uunin lämpötila 120 asteeseen, paista tunti ja laske jälleen lämpötilaa, 100 asteeseen.
- Paista kinkkua kunnes mittari näyttää 77 - 78 astetta. Ylikypsäksi katsotaan kinkku, jonka sisälämpötila on 82 astetta.
- Kinkun paistoaika määräytyy kinkun koon mukaan. Jos paistomittaria ei ole, paistoaika on noin 1 tunti/kg + 1 tunti.
- Kun kinkku on valmis, ota se uunista ja anna olla pöydällä sen aikaa, kun kuumennat uunin 230 asteeseen. Sekoita samalla hyvin keskenään 4rkl sinappia, 1 rkl siirappia ja 1 raaka kananmunan keltuainen.
- Poista kinkusta nahka ja sivele pinta sinappiseoksella. Sirota päälle vielä korppujauhoja(mieluiten siivilän läpi). Laita kinkku uudelleen uuniin, kunnes kuorutus on kauniin ruskea.
- Siivilöidyn paistoliemen voit käyttää kinkun kastikkeen pohjana. Sopii erinomaisesti myös siskonmakkara-, tai hernekeittoon. huomioi, että paistoliemi on suolaista ja sitä kannattaa jatkaa vedellä, kermalla ym, maun mukaan.

Kinkun paistoaajat osapuilleen:

Kokonainen kinkku:	10 kg	10 - 11 tuntia
	6 - 8 kg	7 - 9 tuntia
Juhla- ja herkkukinkku:	4 - 6 kg	5 - 7 tuntia
	2 - 4 kg	3 - 5 tuntia