



Recept hämtat från programmet:

I Simons panna

Iberisk gris

med 36 månaders lufttorkad skinka

800 gram iberisk gris styckdetalj
100 gram 36 månaders lufttorkad skinka

Temperera köttet innan stekning, salta och peppra på båda sidor, bryn köttet i stekpanna till fin färg. Stek till en innetemperatur av 65 grader. Den iberiska grisen kan hålla lägre innetemperatur, ca 55 grader enligt Cinco Jotas.

Cinco Jotas lufttorkad iberisk skinka

med pommes frites samt pocherat ägg

100 g 36 månaders iberisk skinka
3 st bakpotatisar
8 st ägg

Skär pommes frites av bakpotatisen. Friter i 190-gradig olja. VIKTIGT! Var noga, använd termometer samt lock för att kväva eld om det skulle uppstå! Värm en stekpanna med rikligt med olivolja. Knäck i äggen och pochera i olja ca 3 minuter. Lyft upp äggen försiktigt, servera med skivad lufttorkad skinka från Cinco Jotas.

Lycka till mina kära vänner!

Simon Laithi

