



Monas Deli AB
Fors Säteri, 641 97 Katrineholm
Tel: 0708-702 559 | E-post: info@monasdeli.se | www.monasdeli.se

Min produktion av lufttorkad skinka startade för sju år sedan efter ett besök i Italien. Den skinka jag använder kommer från vår egen grisproduktion på Fors Säteri.

Tanken var och är fortfarande att du alltid ska ha en skinka hemma, vilket garanterar god mat i ditt hus. Skinkan kan användas som en förrätt, varmrätt eller efterrätt.

Bra att veta är att jag bara använder havssalt och att skinkorna är minst ett år innan jag levererar dem.

Hälsningar
Mona Hultström



Ostkrustad med lufttorkad skinka från Monas Deli

- 4 portioner
- 1 msk smör
- 4 krustadformar
- 100 g stark hårdost
- 1 dl crème fraiche
- 1 nypa cayennepeppar

Garnering: 4 skivor ugnstorkad skinka

1. Smält smöret. Pensla formarna inuti och ställ in i kylen.
2. Grovriv osten och lägg den i en kastrull tillsammans med crème fraiche.

Smält samman på låg värme och rör hela tiden så att det inte bränner vid.

Krydda med cayennepeppar.

3. Häll ostsmeten i formarna. Ställ dem i kylen ett par timmar så att de stelnar.
4. Garnera varje paj med lufttorkad skinka eller skink-chips.

