

Julskinkan. Och brunkålen...



Jul är för många synonymt med en måltidens högtid men för den som ska laga allt kanske det istället blir till att spendera mer tid i köket än bland släkten och vännerna. Den färdigkokta julskinkan ska således inte föraktas men det gäller att välja rätt i utbudet.

Vi har fallit för **Scans gourmetskinka**. Snyggt tillagad, lagom sälta/sötma och så är den dessutom tacksamt finputsad. Inte heller en massa seniga detaljer som får en att tappa skinklusten. Och köttsmaken, ja den är efter griljering läckert saftig.

Griljering, det vill säga blanda ett ägg med senap till en smet för att sedan strösla över ströbröd är en uppgift som inte tar kökspersonalen en halv evighet i köket och då kan man istället lägga krutet på att laga sin egen brunkål för där är köpvarianterna desto mer intetsägande. Livets Goda recept på en lyckad brunkål har du med andra ord här:

Brunkål

Ett vitkålshuvud om ca 2 kg

Sirap, 5 msk

Soja 2 msk

*En mild buljong, gärna hemkokt men annars hönsbuljong av bättre kvalitet
smör*

ättikssprit, 1 msk 24%

portvin, ruby

peppar, salt

Ta bort roten på vitkålshuvudet och grovstrimla kålen. Fräs upp i en generös klick smör i kastrull men låt inte vitkålen brännas, blott svettas sådär lagom att smaken lockas fram. Salta, peppra och håll på ett par deciliter buljong och låt puttra, inte stormkoka, runt en 20-25 minuter. Sätt på ugnen redan nu på 200 C. Sprid ut kålen i en långpanna, smaka av så du har ett grepp om sältan innan du blandar samman soja och sirap som du ringlar över kålen. Reducera eventuellt sirapsmängden något och håll över 5-10 cl portvin

av rubystil istället. En liten mängd buljong extra säkrar också att den inte torkar. Baka i ugnen i drygt 30-40 minuter. Smaka av och om syran ska justeras så dutta över lite Perstorpsättika, du vill nämligen ha den sköna kontrasten mellan syra, sötma och sälta i brunkålen.



Dessutom, köper du en färdig gourmetskinka så ta spadet från paketet och rör ner i kålet innan du serverar den. Brunkål blir som bäst om du gör den ett dygn i förväg. Och för att bryta anrättningens tyngd så är råstekta brysselkål som gärna får vara lite tuggiga ett strålande komplement.

Vad du dricker till? Klunkvänlig ljus lageröl, torrare mörk öl eller lätta röda som är kylda, gärna Beaujolais.