

Medelhavsinspirerad skinkstek

4 portioner

1 kg skinkstek
0,5 tsk torkad vitlök
1,5 tsk torkad rosmarin
2 tsk torkad timjan
2 tsk flingsalt
2 krm svartpeppar
2 msk olivolja
2 msk flytande honung

Sätt ugnen på 150 °C (302 °F).

Putsa köttet och skär ett rutmönster på ovansidan.

Mortla rosmarin och timjan.

Lägg vitlök, rosmarin, timjan, salt och peppar i en skål och blanda.

Pensla köttet med olivolja.

Fördela kryddor runt om köttet och klappa in.

Bind upp steken med ett steksnöre.

Placera köttet på en ungsform och tillaga i ca 1,5 timma eller tills köttet har 68 °C (144 °F) innertemperatur.

Höj ugnstemperaturen till 225 °C (437 °F).

Ringla över flytande honung och ställ in i ugnen ytterligare ca 10 minuter.

Låt köttet vila i al.folie ca 15 minuter innertemperaturen stiger då med några grader.