

Glassert juleskinke



Med enkle grep kan du forandre den tradisjonelle juleskinke til et festklart og lekkert måltid.

1

Slik gjør du

Juleskinke er kanskje julens enkleste måltid å tilbrede. Den skal jo bare varmes! Men med enkle grep kan du servere skinka på en måte som får et og annet øyenbryn til å heve seg rundt bordet. For eksempel på denne måten..

2

Bland ingredienser til karamelisering

Bland alle ingrediensene til karamelisering unntatt strøkavringen. Smør blandingen utover skinka og dryss over strøkavring. Gratiner på 200* C i ca. 15 minutter. Server gjerne med Waldorfsalat og sennepsdressing eller som her med eplecoleslaw og appelsinsaus.

3

Samtidig som skinken er i ovnen

Riv gulrøttene grovt på råkostjern og bland sammen med tynne skiver av epler og appelsin. Bland olje, appelsinjuice, hvitløk og finhakket persille til dressingen og hell over.

4

Lag saus og server

Hell kraft / sjy i en kasserolle og tilsett revet skall og saft fra appelsinen. Kok opp. Rør maisennamel ut i litt kaldt vann og hell i kasserollen under omrøring. Kok opp på nytt. Ha i soyasaus og smak til med pepper og salt.

Ingredienser

Du trenger

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Gilde juleskinke | 1 kg |
| Sennep | 1 dl (søt sennep) |
| Brunt sukker | 1 dl |
| Salt & Pepper | 0,5 ts |
| Frisk Ingefær, finhakket | 0,25 ts |
| Nellik | 0,25 ts (finmalt) |
| Kavring | 02 ss |

Eplecoleslaw

| | |
|------------|-------|
| Gulrøtter | 3 stk |
| Eple | 1 stk |
| Appelsin | 1 stk |
| Olivenolje | 2 ss |

Appelsinsaus

| | |
|-------------------|--------|
| Buljongterning | 1 ts |
| Vann | 3 dl |
| Appelsin (saften) | 1 stk |
| Maizena | 2 ts |
| Soyasaus | 1 ss |
| Pepper | 0,5 ts |

Allergener

- Sennep
- Gluten
- Soya