Oppskrift

Juleskinke med rotgrønnsaker og rødkålsalat



Norsk juleskinke med sennepsmajones, ovnsbakt kålrot i biter, rødkålsalat med eple og tyttebær.

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 180 grader. Ta juleskinken ut av posen. Ta vekk nettet.

2

Mariner skinken

Bland sammen sennep og griljermel til en tykk røre. Fordel sennepsrøren på toppen av juleskinken. Stek skinken i ovnen i ca. 30 min.

3

Ovnsbak kålrot

Skrell kålrot og del den opp i mindre terninger. Legg kålroten i en ildfastform sammen med smør, hvitløk i grove biter, salt og pepper.

Stek i ovnen under juleskinken i ca. 20 min eller til kålroten er myk og litt sprø.

4

Lag rødkålsalat

Bland sammen majones, sennep, estragon, salt og pepper til en dressing. Skjær rødkål i tynne strimler og lag en salat med tyttebær, salatblader, olje salt, pepper og litt appelsinsaft.

Ingredienser

Du trenger

Gilde juleskinke	1,5 kg
Kålrot	1 stk
Smør	50 g
Hvitløksfedd	3 stk
Salt & Pepper	

Sennepsrøre

Dijonsennep	3 ss
Griljermel	2 ss

Rødkålsalat

Tyttebær	1 dl
Rødkål	200 g
Mikset salat	2 never
Olivenolje	
Salt & Pepper	
Appelsin (saften)	3 ss

Sennepsmajones

Majones	1,5 dl
Dijonsennep	2 ss
Estragon (grovhakket)	1 ts
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep
- Gluten
- Egg