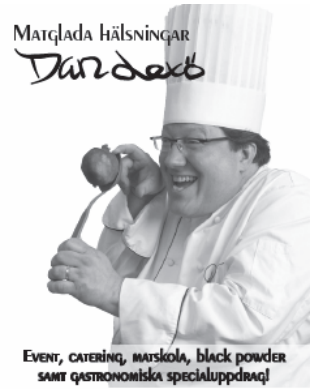

Recept!

Det finns mera recept på
dantefood.com

Julig skinka

Kokt och griljerad julskinka med xtra smak av julen

Ingredienser för 4 port		***Så här gör du:***
Ca 3 kg	Rimmad julskinka	*Spola av skinka i kallt vatten.*
20 st	Hel kryddpeppar	*Lägg alla ingredienser i en stor kastrull och full på*
2 st	Kanelstång	*med kallt vatten så att det täcker plus lite till.*
20 st	Nejlikor	*Sätt en digitaltermometer i skinkan och sätt*
4 st	Pommerans skal	*alarmet på 70º innertemperatur.*
4 st	Lagerblad	*Sätt värmen på det lägsta och efter 4 timmar kan*
2 st	Grovhackad gul lök	*du höja värmen ett steg tills skinkan har en*
2 msk	Gula senapsfrön	*innertemperatur av 70º.*
	Vatten	*Ta upp skinkan och vira in den i plastfilm och*
		kyl ner både skinkan och spadet.
	Griljering	
½ dl	Svensksenap	*Griljering:*
½ dl	Dijonsenap	*Skär bort svålen på skinkan.*
2 msk	Socker	*Blanda senap, socker, äggula, ingefära och nejlika.*
2 st	Äggulor	*Bred ett lager på skinkan och strö över ströbröd.*
1 msk	Riven färsk ingefära	*Griljera i 200º ugn i ca 7 min.*
½ tsk	Mald nejlika	*Det är lite xtra att skära upp en ny griljerad julig*
	Ströbröd	*skinka och lägg på ett vörtbröd. Mums!*

Dan Lexö AB +46 (0)705 789511
Masurkavägen 10, 435 39 MÖLNLYCKE dan@lexo.se