



Julskinka

Ingredienser

1 st	färdigkokt skinka
3 msk	söt grovkornig senap, gärna Graveleij
1 msk	ströbröd
4 st	lagerblad
5 st	hela kryddnejlikor

Tillagning

De senaste åren har det funnits gott om färdigkokt skinka i butikerna. Den är utmärkt god och saftig och spar en massa tid. Skinkan ligger i sitt kokspad för den som önskar göra traditionellt dopp i grytan.

1. Sätt ugnen på 250°. Ta skinkan ur påsen. Dra eller skär loss svålen.
2. Bred senapen över skinkan och strö på ett tunt lager ströbröd.
3. Dekorera med lagerblad och kryddnejlika. Griljera skinkan långt ner i ugnen ca 10 min. Ta ut och låt skinkan kallna.