



GRILJERING AV JULSKINKA & SENAP

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1 färdigkokt julsinka | Hemlagad grov senap |
| 2 msk svensk senap | 1 dl bruna senapskorn Santa Maria |
| 2 msk grovkorning senap | 3 - 4 msk vatten |
| 1 äggula | 1 msk dijonsenap |
| 1 tsk maizena | 1 msk flytande honung |
| 1/2 tsk mald ingefära | 2 msk farinsocker |
| 1/2 tsk mald kryddpeppar | 1 msk rödvinsvinäger |
| 1/2 tsk mald nejlikor | 1 krm salt |
| | 1 msk soja, Kikkomans |
| | 2 cl konjak |

1. Sätt ugnen på 225 grader. Torka av skinkan från buljong med hushållspapper och lägg den i en eldfast form,
2. Blanda de båda senapssorterna med resten av ingredienserna. Bred griljeringen över skinkan så att den täcker även på sidorna.
3. Sätt in skinkan i mitten av ugnen. Låt den stå inne i 10 - 15 minuter eller tills den fått fin färg. Ta ut och låt den svalna.

Hemlagad grov senap

1. Blanda samtliga ingredienser och låt dem stå och svälla 1 timme.
2. Kör blandningen till en krämig senap i blender. Häll över i en burk och låt stå 2 dygn före servering.



MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson
en legend i svensk kokkonst.*

*Crister vill visa dig att det är lättare än du tror
att laga godmat med utmärkta råvaror.
Lycka till!*

I SAMARBETE MED

