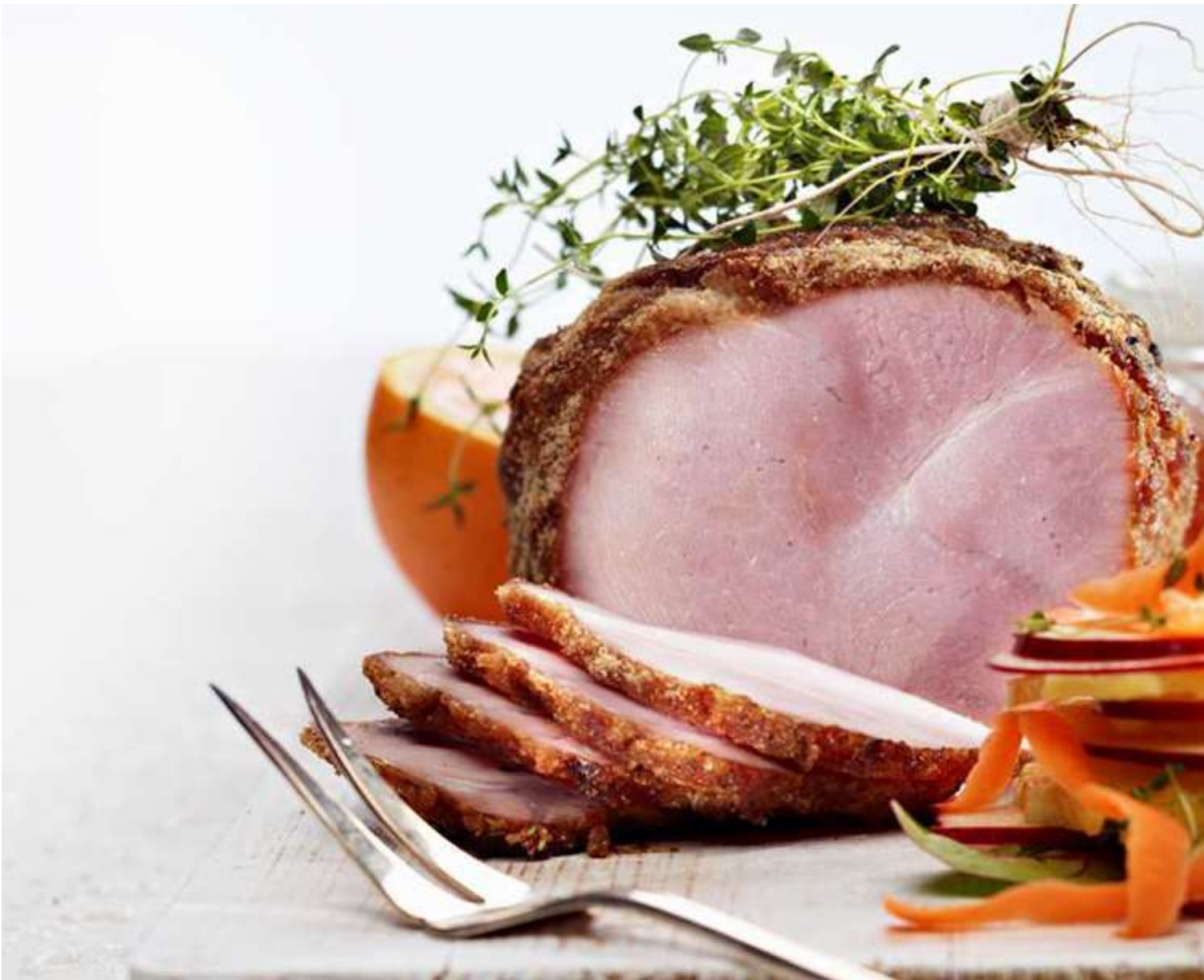


Oppskrift

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 / sju 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
----------------	------

Du trenger

Eplecoleslaw

Appelsinsaus

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

Allergener

- Sennep
- Gluten
- Soya