

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