

## KOKT JULSKINKA

- En hel julskinka från Millesgården Lanthandel
- 3 st lagerblad
- 10 st kryddpepparkorn, grovt krossade
- 10 st vitpepparkorn, grovt krossade
- 5 st nejlikor, hela
- 1 st gul lök, delad

Placera skinkan i en lämplig kastrull. Täck skinkan med kallt vatten. Tillsätt kryddorna och löken (salt behövs inte eftersom skinkan är rimmad). Sätt på plattan och koka upp. Sänk temperaturen så att lagen sjuder (kokar utan att bubbla). Låt sjuda till skinkan når en innertemperatur av 58 grader. Använd en stektermometer. Låt skinkan svalna i spadet.

## UGNSBAKAD JULSKINKA

- En hel julskinka från Millesgården Lanthandel

Placera skinkan på ett ugnsgaller. Ställ ugnen på 120 grader. Sätt in skinkan i ugnen med en plåt under (för droppet). Grädda skinkan tills den når en innertemperatur av 64 grader. Använd en stektermometer. Låt skinkan svalna i rumstemperatur.

## GRILJERAD JULSKINKA

- En hel julskinka från Millesgården Lanthandel, kokt eller ugnsbakad
- 1 dl senap, slät
- 0,5 dl skånsk senap, grovkornig och söt
- 3 äggulor
- 0,5 msk potatismjöl
- Ca 1 dl vetemjöl
- Ca 1 dl ströbröd
- 2 msk strösocker
- 100 g smör

Placera skinkan på ett ugnsgaller med svålsidan upp. Ta bort nätet från skinkan och lossa den yttersta svålen. Blanda senap, äggula och potatismjöl i en skål. Pudra skinkan med vetemjöl. Det gör så att senapsblandningen fastnar. Häll senapsblandningen över skinkan så att den blir jämnt fördelad. Sikta ströbrödet över blandningen. Strö sockret överst och hyvla eller skär skivor av smöret och lägg ovanpå. Griljera i varm ugn, 250 grader tills griljeringen har blivit gyllenbrun, ca 3 – 5 minuter.