

Julskinka med griljering

1 skinka

Ingredienser

3 kg rimmad julskinka
ca 8 st kryddpepparkorn
ca 2-3 st lagerblad

Griljering

1 dl valfri senap
2 st äggulor
2 msk strösocker
1-2 dl ströbröd

Gör så här:

Lägg skinkan i kokande vatten med pepparkornen plus lagerbladen. Koktiden beräknas ca 1 timme/kilo. Dra ned värmen så det sjuder, ej kokar. Låt julskinkan koka i ca 3 timmar. Använd gärna termometer. Den tryckes in och bör vara överst, så man ser den. Julskinkan är färdig runt 70 grader. Ta upp din julskinka och låt den svalna. Spara lite svål men ta bort en del. Vispa ihop ägg, senap plus socker till en griljering. Lägg på blandningen på svålen, därefter ströbrödet. Ställ in din julskinka i ugnen, 200 grader i ca 5-7 minuter.

