

Senapsgriljerad Julskinka

SENAPSGRILJERAD JULSKINKA

1 styck julskinka

TILLAGNINGSTID:

Varierande beroende på skinkans storlek*

1 st rimmad julskinka

GRILJERING

1 st ägg

2-3 msk senap

HUSGERÅD

Bunke

Ballongvisp

Måttats

Pensel

Ugnstermometer

*Räkna med ca 4 timmar/kg i ugnen + tiden för ursaltning.

Allergiinformation: Receptet innehåller ägg och senap.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Hemköp, Gröna gårdar och Bagaren & Kocken.

Senapsgriljerad Julskinka

Senapsgriljerad Julskinka

Känslan att kvällen före julafton få sätta sig ner efter alla julförberedelser och njuta av ett gott bröd med julskinka och senap, ja, det slår det mesta!

Vilken julskinka ska man välja?

De senaste åren har vi köpt vår julskinka från [Gröna gårdar](#) som säljer den finaste och mest fantastiska julskinkan man kan tänka sig. Skinkan är ekologisk, märkt med Äkta vara och rimmad med grovsalt utan nitrit.

Att skinkan dessutom kommer från glada grisar uppvuxna i Halland, hos Gun Ragnarsson som vi fått den stora glädjen att lära känna och besöka, ja, det gör skinkan ännu godare!

Vi brukar tillaga vår julskinka i ugnen. Låt dig inspireras!

Så här gör du:

- Låt nätet sitta kvar på skinkan och lägg den i kallt vatten före tillagning, för att salta ur den något, ca 1 timme/kg skinka
- Sätt ugnen på 100 grader
- Ta upp skinkan ur vattnet och skölj av den snabbt under kallt vatten
- Torka av den med papper
- Lägg skinkan på ett galler, ståendes i en form eller på en plåt med svålen uppåt om du har svålen kvar, annars med fettkappan uppåt
- Stick in [ugnstermometern](#) så att spetsen kommer mitt i skinkans tjockaste del
- Sätt in skinkan i nedre delen av ugnen
- Julskinkan är klar när innetemperaturen nått 70 grader
- Ta ut skinkan ur ugnen
- Höj ugnen till 175 grader
- Ta bort nätet och dra bort eventuell svål när skinkan fortfarande är varm.
- Vispa samman ägg och senap i en skål
- Pensla skinkan med blandningen
- Griljera skinkan i ugnen i ca 10 minuter
- Ta ut och låt svalna

Förvara din Julskinka i kylan täckt med folie.

Vid servering skiva upp, ät och njut!

Senapsgriljerad Julskinka



Nu är du också värd en riktigt god Paleosmörgås med din nygjorda julskinka på, vårt [Julbröd](#) är fantastiskt!

Tid att njuta!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Hemköp](#), [Gröna gårdar](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
