

## Julskinka

1,5-3 kg	skinka
1	grovt skuren lök
2	lagerblad

### Griljering

2	äggulor
5 msk	senap
6 msk	ströbröd
50 g	smält margarin

- Koka skinkan i en rymlig kastrull. Stick en köttermometer i skinkan.
- Låt vattnet koka upp. Skumma. Lägg i lök och lagerblad.
- Låt skinkan koka på svar värme under lock tills skinkan har 75° C.
- Låt skinkan ligga kvar i 20 min. Ta bort svål och överflödigt fett.
- Blanda ingredienserna (äggulor och senap) till griljeringen och bred på. Strö över ströbröd och droppa över margarinet.
- Grädda skinkan i 225° C tills den är gyllenbrun och knaprig, ca 15 min.