



Klassisk griljerad julskinka

- 1 julskinka från lantchark
- 1 ägg
- 2 msk senap
- 1 msk Dansukker strösocker
- 3 dl ströbröd

Tillaga skinkan enligt anvisningarna på förpackningen. Vispa upp ägget och blanda i senap, socker och ströbröd. Värm ugnen till 200 grader, grilla skinkan i cirka 15 minuter.

Skinka chiborn

- 1 julskinka från lantchark
- hela kryddnejlikor
- Dansukker Brun Farin Strö

Tillaga skinkan enligt anvisningarna på förpackningen. Hetta upp ugnen till 200°. Ta bort svålen från skinkan men låt späcket vara kvar. Ruta späcket och tryck fast en hel kryddnejlika i varje kryss. Klappa in så mycket brun **farin** som möjligt. Grilla skinkan i ugnen i cirka 15 minuter. Farinet ska smälta och karamelliseras.