



Griljering av färdigkokt vildsvinsskinka

Servera vildsvinsskinka till jul! Köp den färdigkokt i butiken och griljera den som vanligt. Enkelt och gott! Och med resterna (om det blir några...) kan

du göra flera goda och svinns smarta rätter. En blivande klassiker på julbordet?

ANTAL PORTIONER:

INGREDIENSER

Vildsvinsskinka, färdigkokt ca 2,5 kg

1 ägg

3 msk skånsk senap

1 matsked honung

1 dl ströbröd

TILL GARNERING:

Hela kryddnejlikor

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225°. Blanda ägg, senap och honung.
2. Lägg skinkan på ett bakplåtspapper i en långpanna eller en smord ugnsfast form.
3. Pensla blandningen på skinkan.
4. Sikta över ströbröd.
5. Sätt in skinkan mitt i ugnen, griljeringen ska få fin färg, det tar cirka 15 minuter.
6. Sätt i hela kryddnejlikor som garnering när skinkan svalnat något.

Tips! Smaksätt gärna griljeringen med krossade enbär, det blir en lite vildare smak. Även fänkålsfrön ger en spännande smak.

Handla svenst vildsvinskött
www.svensktvildsvinskott.se

