Kinkun kuorrutus

Aineet: -

Valmistus: Poista kinkusta kamara.

Myslikuorrutus: Sivele pinta Dijon-sinapilla. Painele pinnalle hedelmämysliä. Kuorruta uunissa.

Korppujauhokuorrutus: Sivele pinta sinapilla tai sinappi-keltuaisseoksella tai sinappi-hunajaseoksella. Siivilöi pinnalle korppujauhoja. Kuorruta uunissa.

Omenakuorrutus: Sivele pinta omenamarmeladilla ja siivilöi pinnalle korppujauhoja. Kuorruta uunissa.

Ruutukinkku: Leikkaa jäähtyneeseen kamaraan terävällä veitsellä tai saksilla ruutuja tai poikittaisviiltoja. Pane kinkku 250 asteiseen uuniin, kunnes pinta ruskistuu ja ruudutus aukeaa.