



Joulukinkku

Aineet: Kinkku
Sinappia
Korppujauhoja
Koristeeksi:
Luumuja, herkkukurkkuja, herneitä, ja mandariininlohkoja.

Valmistus: Valmistele kinkku pakkauksen ohjeen mukaan (sulata tarpeeksi aikaisin jos paistat pakastekinkun). Tuore kinkku on valmis paistettavaksi kun pyyhit pinnan kuivaksi. Laita kinkku ritilälle uunipellin päälle nahkapuoli ylöspäin kaada reilusti vettä pellille ettei, valuva rasva tartu kiinni. Pistä paistomittari kinkun paksuimpaan kohtaan tarkista ettei mittari ota luuhun kiinni. Kypsennä kinkku 100 asteessa, silloin siitä tulee mehevä. Kun mittari näyttää 75-80 astetta, on kinkku kypsä. Poista hieman jäähtyneestä kinkusta nahka. Levitä pinnalle sinappia ja siivilöi korppujauhoja. Koristele vetämällä viiltoja kinkun pintaan niin että niistä muodostuu pieniä neliöitä. Kuorruta kinkku uunissa 250 asteessa kunnes pinta on kauniin ruskea (10-15 minuuttia). Leikkaa paperista kinkulle koriste ja sido se silkinauhalla kauniisti kiinni kinkun "häntäpäähän ". Laita samalle vadille luumuja, herkkukurkkuja, vihreitä herneitä ja mandariininlohkoja syötäviksi koristeiksi.