



Sitrustimjamipaahdettu kinkku

Aineet: 3 rkl mietoa sinappia
1 rkl ranskalaista sinappia (esimerkiksi dijon-sinappia)
1 rkl juoksevaa hunajaa
1 rkl kuivattua tai tuoretta timjamia hienoksi hakattuna
1 appelsiini, kuori raastettuna ja mehu puristettuna (puolet mehusta riittää)
puolikkaan limen tai sitruunan raastettu kuori
valkopippuria
1 kinkku, suolattu (paino noin 6,5 - 10 kg)
2 munankeltuaista
korppujauhoja tummasta ruisleivästä

Valmistus: Sekoita sinapit, hunaja, timjami, appelsiini, lime ja pippurit. Anna seoksen maustua jääkaapissa noin vuorokausi.

Paista kinkku uunissa, 125 asteessa, kunnes lihan sisälämpötila on noin 75_80 astetta paistomittarin mukaan. Ota kinkku uunista ja kuori nahka pois, mutta jätä ohut rasvakerros lihan päälle. Sekoita munankeltuaiset vispilällä sinappiseokseen tasaisesti. Levitä seos kinkun päälle lastalla ja ripottele korppujauhot sinappiseoksen päälle.

Paahda kinkku uunissa 225 asteessa, kunnes se on saanut kullanruskean värin. Ota kinkku uunista ja anna jäähtyä.