



Joulukinkun kuorrutus mainio hunajan ja sinapin makujen yhdistymä



- 3-4 rkl sinappia
- 1-2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 rkl perunajauhoja
- 1 keltuainen
- 3-4 rkl korppujauhoja

OMENAKASTIKE KINKULLE:

- 2-3 dl kinkun paistolientä
- 2-3 dl vettä
- 2 rkl vehnä- tai perunajauhoja tai ohrakasta
- noin 1 dl omenasosetta
- 1-2 tl Hunajayhtymän hunajaa
- (sitruunamehua)



Kuorrutus: Kinkku on kypsää, kun paistomittari näyttää lukuja 77-82. Irrota hieman jäähtyneestä kinkusta kamara. Sekoita muut kuorrutuksen aineet paitsi korppujauhot. Levitä tahna kinkulle, ripota korppujauhot pintaan. Anna kinkun olla 225 asteessa kunnes pinta on kauniin ruskea.

Kastike: Ota paistoliemi pannusta talteen. Anna sen jäähtyä, kuori rasva pois ja valmista lopusta kastike. Ota 2-3 dl lientä ja laimenna sitä vedellä. Kuumenna. Lisää kylmään vesitilkkaan sekoitetut jauhot. Anna kiehua muutama minuutti. Mausta joulukinkun kuorrutus omenasoseella, hunajalla ja tilkalla sitruunamehua. Lopuksi voit lisätä hieman kermaa ja sinappia.



Aidon hyvän tekijä

f y i HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
hunaja.fi/reseptit ja mieleinen.fi/reseptit

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI