

HOVEDRET

Glaseret skinke på stegte rodfrugter m. flødestuvet spinat

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 1 stk. Skinke ca. 1 kg.
- 1,5 kg. Blandede rodfrugter
- 2 stk. Løg
- 2 stk. Laurbærblade
- 2 spsk. Sød fransk sennep
- 2 spsk. Honning flydende
- 2 tsk. Timian tørret
- 500 gr. Spinat hakket frost
- ½ ltr. Madlavningsfløde

TIL SKINKEN

- 1 spsk. Sød fransk sennep
- 2 spsk. Honning flydende
- ½ tsk. Nelliker stødt
- olie salt og peber

Fremgangsmåde: Pil nettet af skinken, skær sværen i diagonale tern på ca. 1 cm. læg den i et ovnfast fad med skindsiden nedad, kom 1-2 kopper vand og 2 laurbærblade ved og sæt i ovnen i ½ time ved 200°. Rens alle rodfrugterne og skær dem i stykker på ca. 2 cm., pil løgene og skær dem i både. Tag en frostpose, kom 2 spsk. olie, sennep, honning, 1 tsk. salt, timian og ½ tsk. peber i, bland det godt sammen, kom rodfrugterne i og rul posen rundt nogle gange så det hele bliver fordelt. Læg bagepapir i en bradepande, fordel rodfrugterne på den, tag skinken fra fadet og læg den ovenpå rodfrugterne med skindsiden opad, bland sennep, honning og nelliker sammen og smør sværen med det, sæt pladen midt i ovnen og giv det hele ca. 40 min. ved 200°. Smør gerne en gang mere med sennepsblandingen undervejs. Smelt 50 gr. margarine i en gryde, kom 1 spsk. mel i og rør sammen, kom fløden i og kog det op, kom spinaten i og varm det igennem i et par minutter.

Anretning: Skær skinken i skiver ca. 1-1,5 cm. lægges i den ene side af et fad, læg rodfrugterne ved siden af og spinaten i en skål.