

HOVEDRET

Glaseret skinke m. grønlangkål, perleløg og brunede kartofler

Ingredienser:

Antal personer: 4

Ca. 1000 gr.	Landskinke
1 – 1½ spsk.	Dijon sennep
2½ spsk.	Brun farin
2 spsk.	Knuste tvebakker (som rasp)
750 gr.	Grønkål (frost)
100 gr.	Smør
1 spsk.	Mel
2,5 dl.	Fløde
1 tsk.	Muskatnød (stødt)
1 gl.	Perleløg
800 gr.	Små kartofler
3 spsk.	Sukker
25 gr.	Margarine

Fremgangsmåde: Kog skinken i letsaltet vand så det lige dækker. Skinken skal koge under låg i ca. 25 minutter. Lad den stå og trække i yderligere 25 minutter i kogevandet under låg. Gem lidt af kogevandet. Bland imens sennep og farin, og tænd ovnen på 225° C. Fjern nettet fra skinken, rids skindsiden i firkanter, uden at skære for dybt i kødet og smør den hele vejen rundt med senneps blandingen. Drys med pige hånd (eller let hånd) en smule rasp hen over glaseringen, så holder glaseringen sig bedre på skinken.

Sæt den i ovnen i et fad eller på en rist med en bradepande under, og lad den hygge sig i den varme ovn i 5-10 minutter, til den får den kulør der passer dig.

Tø grønkålen op. Smelt halvdelen af smørret i en gryde, tilsæt fløde og grønkålen, lad det småsnurre i 10 min. lav en smørrolle af resten af smørret og mel, læg den i gryden og rør jævnlige. Smag til med salt, peber, muskat og måske 1 tsk. sukker, (en smags sag). Juster evt. tykkelsen med lidt af kogevandet.

Kog kartoflerne og pil dem. Drys sukker på en tør pande og smelt det uden at røre. Tilsæt margarine, lad det bruse op og kom kartoflerne på panden. Vend forsigtigt kartoflerne hele tiden til de bliver pænt lysebrune over det hele..

Glasser perleløgene på samme måde.

Skær skinken i tynde skiver og læg på et fad sammen med perleløgene, kartofler og grønlangkål i skåle.