

Griljering till julskinkan med cognac och senap.

En grövre senap, lite sötma från kokossockret och lite styrka från cognacen blir en himla god bas till julens griljering till skinkan. Genom att ösa skinkan med brynt smör får du en härligt, knaprig yta på din griljering. Det blir inte bara snyggt utan väldigt gott också!



40 MIN

Jul

Fläskkött

Sötstark griljering

Ingredienser:

50 g smör
1 dl grovkornig senap
1 msk kokossocker
2 tsk Grönstedts XO Noël 2019
2 äggulor
1 dl ströbröd
1 julskinka (ca 2-3 kg)

Gör så här:

1. Bryn smöret i en kastrull. Detta gör du genom att värma smöret under omrörning tills smöret börjar skumma, det bildas bruna partiklar i botten av kastrullen och du känner en nötig, kolaaktig doft från smöret.
2. Håll upp smöret i en ren skål och låt svalna. Skumma av smöret med

hjälp av en sked. Ställ åt sidan.

3. Blanda samman senap, kokossocker, cognac och äggula. Bred detta i ett jämnt lager över skinkan.

4. Strö över ströbrödet. Grillera i 200°C i cirka 10 minuter.

5. Slå sedan på ugnens grillfunktion och ös försiktigt det brynta smöret över skinkan. Låt skinkan stå i ugnen tills den fått fin färg, ca 5-7 minuter.

6. Låt svalna helt.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Grönstedts XO Noél 2020

Systembolagsnummer: 40358

399,00 kr

Årets julecognac har en fyllig och elegant karaktär med smak av fudge, brynt smör, vit choklad och hasselnöt med en tillkommande härlig vaniljdoft.

Se också



Grönstedts XO Noél 2020 - årets julecognac.

Avnjut cognacens toner av brynt smör, fudge, hasselnöt och vit choklad efter

julmaten. Förhöjer även smaken vid skinkgrillering, i julgodis eller cocktails.

[Läs mer](#)



Vit chokladtryffel med cognac och brynt smör.

En vit chokladtryffel med härliga kolatoner från det brynta smöret. En skvätt cognac i tryffeln bryter perfekt av mot allt det söta. Rulla gärna tryfflarna i rostad kokos, hackade hasselnötter eller varför inte lite florsocker.

[Läs mer](#)



Grönstedts julcocktail.

En vackert julröd drink som ger den rätta julkänslan. Innehåller både julkonjak, glögg och sherry.

[Läs mer](#)

Utskrift