



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

14. december 2017

## Hovedret

### Glaseret skinke med grønlangkål og brunede kartofler (4 personer).

**Ingredienser:** En skinke på omkring 650 g, 1½ spsk dijonsennep, 2½ spsk brun farin, salt, 2 spsk rasp. **Grønlangkål:** 600 g grønkål (hakket, dybfrost), 20 g smør, 1,6 dl piskefløde, 0,8 spsk hvedemel, salt, peber, muskat. **Brunede kartofler:** 600 g små kartofler, 3 spsk sukker, 28 g smør.

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.

Bland imens sennep og farin og tænd ovnen på 225 grader C.

Fjern skind, net eller lignende fra skinken og smør den hele vejen rundt med sennep/farin-blandingen. Drys med 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.

**Grønlangkål:** Tø kålen op i en sigte og pres væden fra, eller lad kålen dampe lidt af på panden. Lad snurre 5-10 minutter i gryde med halvdelen af smørret og hele piskefløden.

Rør en smørbolle af melet og resten af smørret og bland den i grønkålen under omrøring. Spæd med sky fra skinken (grønlangkålen skal have en fast konsistens).

Smag til med salt, peber, muskat (og evt. sukker) og kog det hele godt igennem.

**Brunede kartofler:** Kartoflerne koges, pilles og afsvales, eller der kan med fordel anvendes kartofler fra glas.

Sukker smeltes på en stor pande ved meget svag varme, når det begynder at brune og er helt smeltet tilsættes smørret. Det er meget vigtigt, at man ikke rører i sukkeret undervejs.

Når smør og sukker er kogt sammen til en ensartet gyldenbrun masse, kommes kartoflerne i. Kartoflerne skal være fugtige (ikke våde) (skylles i koldt vand og afdryppes i en sigte).

Pas på det sprøjter, når kartoflerne lægges ned i sukkermassen.

Servér skinken med det valgte tilbehør.

