

Recept

Griljering till juls skinkan

- 2 dl söt, stark senap
- 2 st äggulor
- 5 droppar Crearome eterisk apelsinolja eko
- 0,75 dl ströbröd
- 2,5 tsk Crearome ingefärspulver eko
- 1 msk Crearome senapsfröpulver gult eko
- 0,25 dl Crearome kokossocker eko
- Crearome hel kryddnejlika eko

Nu är det jul igen., nu är det jul igen...



När juls skinkan är färdigkokt skärs svålen bort och ugnen värms till 225 grader.

Blanda senap, äggulor och apelsinolja och bred blandningen över skinkan.

Blanda i en annan skål ströbröd, ingefärspulver, sanapspulver och kokossocker och sikta över skinkan.

Griljera skinkan i 10-15 minuter.

För julinspiration och recept, se vår jullogg tomtemor.se

*Följ bloggen:
Naturen till dig -
naturentilldig.blogspot.se*



NATUR *K*OSMETIK
kompaniet