

Nem honninglaseret skinke

Samlet tid **70 min.** 10 min. Arbejdstid **60 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1873 kJ / 448 kcal

Fedt: **21,2 g** Protein: **35,8 g**
Kulhydrater: **30,4 g**

INGREDIENSE

R

4 Portioner

700 g mildt saltet skinke med
skind
150 g honning
60 g smør
3 spsk. Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce
15 nelliker

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Forvarm ovnen til 165 °C.

Step 2

Rids det øverste lag af skinken i et
diamantmønster, og læg skinken i et ovnfast fad.
Stik nellikerne ind i den ridsede skinke.

Step 3

Smelt smørret og bland det sammen med honning
og Kikkoman sojasauce.

Step 4

Bag skinken i ca. 35 minutter, mens du smører
marinaden på et par gange undervejs.

Step 5

Til sidst skrues ovnen op til 200 °C for at give
skinken lidt mere farve.