

Enkel honningglasert skinke

total tid **70 min.** 10 min. tilberedningstid 60 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.873 kJ / 448 kcal

Fett: **21,2 g** Protein: **35,8 g**
Karbohydrater: **30,4 g**

INGREDIENSER

4 porsjoner

700 g	surret benfri skinke
150 g	honning
60 g	smør
3 ss	<u>Kikkoman Naturlig</u>
	<u>Brygget Soyasaus</u>
15	hele nellik

TILBEREDNING

Steg 1

Forvarm ovnen til 165 °C.

Steg 2

Skjær skinnet på skinken i et diamantmønster og legg skinken i en ildfast form. Sett inn nelliken i den snittede skinken.

Steg 3

Smelt smøret og bland sammen med honning og Kikkoman soyasaus. Pensle deretter skinken med marinaden.

Steg 4

Stek skinken i ca. 35 minutter, og påfør marinaden på nytt et par ganger underveis.

Steg 5

Skru ovnen opp til 200 °C for å gi skinken litt mer farge mot slutten av steketiden.