

# Glaseret skinke med coleslaw og stegte kartofler

## Ingredienser

2 Kg. Bayonneskinke  
2 Laurbærblade  
4 Hele peberkorn  
175 gr. Brun farin  
4 spsk. Dijonsennep

## Stegte kartofler

1 kg. Små kartofler  
2 spsk. Olivenolie  
2 spsk. Tørret oregano  
Salt - peber

## Coleslaw

½ spidskål  
¼ Blomkål  
2 gulerødder  
50 gr. Syltede drueagurker

## Yoghurtdressing

3 spsk. Purløg  
2 spsk. Bredbladet persille  
2 dl. Græsk yoghurt 10 %  
1 spak. Sød sennep

## Tilberedning

Kogetid ca. 1 time

Læg skinken i en gryde, og dæk den med koldt vand. Tilsæt laurbærblade og peberkorn, og bring det langsomt i kog.

Fjern skum fra overfladen, og lad skinken simre svagt under låg i ca. 1 time. Sluk for varmen, og lad skinken stå i kogelagen, til den skal glaseres.

## Glasering

Rør farin sammen med sennep. Fjern net og svær fra skinken, og rids fedtet i et ternet mønster. Smør glaseringen på.

Sæt skinken i ovnen ved 200° i ca. 12 minutter, til glaseringen er gylden.

## Stegte kartofler

Skyl kartoflerne; skær de største i halve, og læg dem i et ovnfast fad. Hæld olie over, og krydr med oregano, salt og peber. Bag kartoflerne i ovnen ved 200° i ca. 25 minutter.

## Coleslaw

Snit spidskål og blomkål fint. Skræl gulerødderne, og skær dem i meget tynde strimler. Skær drueagurker i små tern. Bland det hele sammen.

## Yoghurtdressing

Skyl og hak purløg og persille. Rør ingredienserne sammen, og vend dressingen i coleslawen.