



Senapsgriljerad julsinksmacka

Kock: **Magnus Johansson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Jag älskar griljeringen på julsinkan så därför har jag ett tips för att få mycket mer av det goda när vi gör vår julsinksmacka.

Är inte senapsgriljeringen det godaste på julsinkan? Och den godaste senapen är såklart vår egen hantverkstillverkade Skeppsholms Senap.

För oss som älskar griljering med en riktigt god senap, kan vi inte få nog av det goda. Därför är det en lysande idé att göra en julsinksmacka där brödet först griljas innan vi lägger på julsinkan och resten. Sen på med hemgjord rödbetssallad. Mums!



INGREDIENSER



Julskinksmacka

- 4 skivor bröd, ljust eller mörkt
- 100 g smör
- 1/2 mängd recept griljering (nedan)
- 8 blad sallad t ex lollorosso
- 8 skivor julskinka
- 200 g rödbetssallad
- 1 ask smörgåskrasse



Senapsgriljering

(Samma griljering som till julskinka men här utan ströbröd)

- 200 g grov senap, typ skeppsholms korvsenap
- 2 msk ljus sirap
- 1 msk potatismjöl
- 1 tsk malen ingefära
- 1 tsk kryddpeppar, grovkrossad

GÖR SÅ HÄR

1

Stek bröden på medelvärme på ena sidan tills de är gyllene och fräsiga.

2

Bred ett generöst lager griljering (se receptet nedan) på den stekta sidan av brödet.

3

Baka i 200 graders ugn i ca 15 minuter. Låt mackorna svalna några minuter.

4

Lägg på sallad, julskinka, rödbetssallad och toppa rikligt med smörgåskrasse.

5

Senapsgriljering

Blanda samman, smaka av.