

Vegetarisk julskinka

8 portioner (350 kcal per portion)

2 vegetariska julskinkor på rotfrukter. Ca 8 portioner
(350 kcal per portion)

Ingredienser

1 kålrot
1 sellerirot
2 liter vatten
10 kryddpepparkorn
6 vitpepparkorn
2 lagerblad
2 msk lantbuljong
1,5 tsk salt

Griljering

2 ägg
3 msk grovkorning senap
3 msk sötstark senap
1 msk flytande honung
½ msk Örtagårds krydda
1 dl glutenfritt ströbröd, panko
salt

Dekoration

svarta sesamfrön
grönkål
apelsin

Julskinka på kålrot och sellerirot

Skär bort skalet på rotfrukterna med en kniv. Häll vatten i en stor kastrull och tillsätt alla ingredienser till buljongen. Placera kålroten och sellerirot i kastrullen och sätt på ett lock. Låt koka upp och sjud på svag värme i ca 1 timme. Låt svalna.

Sätt ugnen på 200 grader. Vispa ihop alla ingredienser till griljeringen. Ställ kålrot och sellerirot på en plåt. Häll på eller gnid in griljeringen och toppa med lite extra ströbröd. Dekorera med svarta sesamfrön. Griljera i ugnen i ca 20 minuter.

Gör under tiden coleslaw genom att strimla vit och rödkål tunt. Strimla eller skär äpple och rödlök. Blanda ihop gräddfil, majonnäs, senap, salt och peppar i en skål. Blanda ner kål, rödlök och äpple. Ta ut kålen och sellerin från ugnen och skär upp i skivor. Lägg på ett stort fat. Dekorera med grönkål och apelsinklyftor och servera med senap och coleslaw.

