



Hunajahuntu kinkulle – jouluresepti

7 kg kinkkua paistettuna

1dl SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa

1dl sinappia

1dl korppujauhoa

neilikkaa

1. Sekoita hunaja ja sinappi keskenään.
2. Sivele seos pullasudilla valmiin kinkun pintaan.
3. Ripottele korppujauho seoksen päälle.
4. Koristele neilikoilla.
5. Laita kinkku uuniin 250 asteen lämpöön noin 10 minuutiksi kunnes pintaan on tullut kaunis väri.