

# Helppo hunajalla kuorrutettu kinkku

kokonaisaika **70 min** 10 min esivalmistelut **60 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):  
**1873 kJ / 448 kcal**

Rasva: **21,2 g** Proteiini: **35,8 g**  
Hiilihydraatit: **30,4 g**

## AINEKSET

4 annosta

**700 g** miedosti suolattua nahallista kinkkua  
**150 g** hunajaa  
**60 g** voita  
**3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike  
**15** neilikkaa

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Kuumenna uuni 165 asteeseen.

### Vaihe 2

Leikkaa kinkun pintaan vinoneliökuvio. Laita kinkku uunivuokaan. Työnnä neilikat kinkun pinnan viiltoihin.

### Vaihe 3

Sulata voi ja sekoita hunajan ja Kikkoman-soijakastikkeen kanssa.

### Vaihe 4

Paista kinkkua uunivuoassa noin 35 minuutin ajan. Valele marinadilla muutaman kerran paiston aikana.

### Vaihe 5

Nosta lämpö loppuksi 200 asteeseen, jotta kinkun pinta ruskistuu.