

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 150 gram sperziebonen
- 150 gram peultjes
- 100 gram snijbonen
- zout, peper (liefst versgemalen)
- 100 gram doperwten
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel citroensap
- 1 eetlepel slagroom
- 1 Amerikaanse beenham (600 gram)

Vorbereiding

Sperziebonen wassen, schoonmaken en halveren. Peultjes wassen en schoonmaken. Snijbonen wassen, schoonmaken en in stukken van 3 cm snijden. In een pan water aan de kook brengen met een snufje zout. Sperziebonen, peultjes en snijbonen ca. 2-3 minuten koken. Doperwten toevoegen en nog ca 3 minuten meekoken Bonen afspoelen onder koud water. In een kommetje de mayonaise, citroensap, mosterd en slagroom tot een sausje kloppen. Op smaak brengen met zout en peper.

Bereiding

Oven voorverwarmen volgens de gebruiksaanwijzing op Ham. (plus minus 160 graden) Ham vervolgens in een lage ovenschaal bereiden. Doe 4 eetlepels water op de bodem van de ovenschaal. Smelt ongeveer 150 gram boter per kilogram vlees tot er belletjes verschijnen. Giet dit over de Ham en plaats de Ham in het midden van de oven.

Reken ongeveer op 60 minuten per kilo vlees. Besprenkel de ham om de 10 minuten met de gesmolten boter.

Ham uit de oven nemen en even laten afkoelen. Ham in plakken snijden en op een schaal leggen. Boontjes en de saus ernaast scheppen. Serveren met gebakken aardappels of stokbrood.