

ingezonden door Anko

Ingrediënten (voor 4 personen)

- (gepekelde)Beenham van plusminus 1 kilo
- zes flinke takken rozemarijn
- zes knoflookteentjes
- drie eetlepels cointreau
- een eetlepel grove mosterd
- een a twee eetlepels gedroogde Italiaanse kruiden
- kwart liter fond
- twee eetlepels koks room
- theelepel suiker
- Verse peper
- Zeezout
- Eetlepel ganzenvet, of boter
- flinke braadslee

Vorbereiding

Leg de beenham in de braadslee, schenk hierover de cointreau waarin de suiker is opgelost. Snijdt de knoflooktenen in kwarten en leg deze op de beenham, samen met de rozemarijn. Laat dit minimaal 12 uren marineren.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden. Haal de beenham een half uur van tevoren uit de koelkast. Verwijder de knoflook en de rozemarijn en leg deze naast de beenham in de braadslee. Bestrijk de bovenkant van de ham met de grove mosterd en strooi hierover de gedroogde kruiden. Besprenkel tot slot de ham met het gesmolten ganzenvet en licht pepere en zouten. Dek nu de braadslee af met aluminiumfolie en zet hem 40 minuten in de oven. Verwijder daarna de folie en braad de ham nog 30 minuten.

Haal de ham uit de oven en pak hem in in aluminiumfolie, zo'n 10 minuten laten rusten. Zet de braadslee op het vuur en voeg de fond toe, een paar minuten inkoken, dan door de zeef in een juskom schenken. Room toevoegen. In dunne plakken snijden.

Tip:

Serveren met aardappeltjes uit de oven en tuin boontjes

Lekker recept voor een etentje voor 5 of 6 mensen.

- Wat erg lekker en enorm makkelijk is hierbij: gestoomde tuin boontjes uit het vriesvak. Even 6 tot 7 minuten wokken met in kleine stukjes gesneden rauwe ham.

