

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 100 ml honing
- 100 ml vers sinaasappelsap
- 2 takjes tijm
- 2 gekneusde peperkorrels
- 2 beenhammetjes van circa 500 gram per stuk.

Bereiding.

- Verwarm de oven voor op 160 graden. Breng de honing met de rest van de ingrediënten aan de kook en laat 10 minuten op een lage stand trekken. Verwijder de tijm en laat het vervolgens afkoelen.

- Bestrijk de beenhammetjes royaal met het honingmengsel en bak ze in 40 minuten in het midden van de oven tot het laagje krokant en kleverig is. Bestrijk de bovenkant tussentijds nog wel een paar keer met het honingmengsel. Snijd de ham vervolgens in dikke plakken.

Serveersuggestie

Lekker met aardappeltjes die tegelijkertijd met de ham zijn meegebakken in de oven. Of een romige aardappel puree en knapperige groenten.