

ingrediënten (4 personen)

- Half zakje Tutti Frutti a 500 gram
- 3 cm verse gember wortel
- 1 eetlepel rode port
- 2 en een halve sinaasappel
- 1 theelepel citroenrasp (Baukje)
- versgemalen zwarte peper
- 12 plakken York Ham.

Voorbereiden

Tutti Frutti afspoelen onder lauw water. Gemberwortel schillen plakjes snijden. Plakjes weer in dunne reepjes snijden. In schaal Tutti Frutti, gember, Port, sinaasappel en citroenrasp door elkaar scheppen en ca. 24 uur laten weken. In een pan de Tutti Frutti met week vocht aan de kook brengen en ca 15 minuten zachtjes laten sudderen. Op smaak brengen met peper. Tutti Frutti laten afkoelen.

Bereiden

Ham over de vier borden verdelen. In midden compote scheppen. Lekker met een Piesporter Michelsberg (witte wijn)

Tip : Ook lekker als hoofdgerecht met kerrie rijst. Laat de ham dan iets dikker snijden. Reken ongeveer 5 plakjes per persoon.