



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 600 gram beenham (liefst voorgedaard)
- 1 sinaasappel
- 1,5 dl. witte wijn
- 4 eetlepels honing
- 1 eetlepel gehakte rozemarijn of 1 theelepel gedroogde
- ovenschaal met deksel of ovenbestendige braadpan

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Boen de sinaasappel schoon. Rasp 1 theelepel van de helft van de sinaasappel en gebruik de andere helft, in partjes gesneden, als garnering voor later. Breng de witte wijn aan de kook met de sinaasappel rasp, honing en rozemarijn en laat dit 5 minuten trekken. Leg de Ham in de ovenschaal en giet er het wijn - honing mengsel overheen en zet de ham 30 minuten in de oven. Giet er zo af en toe wat van het mengsel over. Serveer de ham, gegarneerd met partjes sinaasappel, in dikke plakken gesneden met gekookte krieltjes en een groene salade.