



Ingrediënten:

- 1 beenham
- boter of olie
- kruiden of mosterd

Bereiding:

- Je haalt de beenham uit de verpakking. Verhit een beetje boter of olie in de koekenpan en bak de beenham dan op een hoge hittebron snel rondom in aan tot hij dichtgeschroeid is. Let op, maak hem niet te bruin, dit wordt vanzelf in de oven gedaan! Je kunt de beenham bakken met een laagje kruiden / mosterd alleen de onder- en zijanten. Dan leg je de beenham in een braadslee. Op het moment dat de oven de vereiste temperatuur heeft bereikt (180 graden), kun je een beenham die ruim van tevoren bereid wordt meteen in het midden van de oven zetten. Pak je keukenwekker en zet op 40 minuten (of houd de klok goed in de gaten). Haal je de beenham uit de oven als de baktijd om is. Vervolgens pak je de beenham meteen in met aluminiumfolie. Laat je de beenham – buiten de oven – 15 – 20 minuten rusten. **Let op** dit is heel belangrijk! Vervolgens kun je de beenham snijden als je hem warm wilt eten. Als je hem koud gaat eten dan kun je hem zonder de folie verder volledig af laten koelen en dan snijd je hem pas voordat je hem gaat gebruiken.

Een heel simpel - snel en gemakkelijk - heerlijk beenhammetje