

Ingrediënten voor 4 personen

1 beenham van ca. 650 g
3 sjalotjes (75 g)
1 teentje knoflook
1 theelepel verse tijmblaadjes
1 eetlepel fijne mosterd
1 eetlepel grove mosterd
2 eetlepels bloesemhoning
50 g notenolie
50 g boter
Zout en peper

Tijd: > 1 uur
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Beenham met een dakje van sjalotjes, honing en mosterd

Waarom een sjalot? De sjalot geeft de beenham een pittige en volle smaak.

Hulpmiddelen

Braadslede

Bereidingswijze

De sjalotjes pellen, halveren en in fijne ringetjes snijden. De knoflook halveren, de kiem verwijderen en fijnhakken. De tijmblaadjes fijnsnijden. Fruit sjalot, knoflook en tijm een paar minuten in de helft van de boter en notenolie. Voeg honing en beide mosterds toe en roer het mengsel glad. Laat 1 minuut zachtjes koken en zet de saus daarna op een koele plaats. Verwarm de oven voor op 150 °C. Wrijf de beenham in met zout en peper en braad deze aan in de rest van de notenolie en boter tot de buitenkant mooi bruin is gekleurd. Leg de ham op een ingevette braadslede en verdeel het mengsel van sjalotjes, honing en mosterd over de bovenkant. Plaats de braadslede in de oven en laat de beenham 40 minuten in de oven garen op 120 °C. Zet vervolgens de ovendeur open laat de temperatuur teruglopen tot 50 °C. Sluit de ovendeur en laat de beenham op een temperatuur van 50 °C 15 minuten rusten. Lekker met een champignonsaus (zie recept), haricots vert en gekookte aardappelen.

Serveertips

- Laat vlees altijd een paar minuten rusten in de oven bij een temperatuur van 50 °C; het vlees is malser en de vleessappen blijven tijdens het snijden in het vlees. - Bedruip en keer de beenham regelmatig tijdens het bereiden. - Gebruik een vleesthermometer: bij 60 °C is de beenham gaar. - Overgebleven beenham is koud ook heerlijk op brood.

