



RECEPT: BEENHAM UIT DE OVEN

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- ✓ 1 perssinaasappel
- ✓ 1 rode peper
- ✓ 100 gr donkere basterdsuiker
- ✓ 1 el koolzaadolie
- ✓ 600 gr beenham

- 🕒 **BEREIDINGSTIJD: 15 MIN.**
- 🕒 **OVENTIJD: 55 MIN.**
- 🕒 **WACHTTIJD: 2 UUR 5 MIN.**

BEREIDINGSWIJZE

- ➡ Boen de sinaasappel schoon, rasp de oranje schil en pers de vrucht uit. Snijd het steeltje van de rode peper en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees fijn. Neem de beenham uit de aluminium schaal.
- ➡ Meng in de schaal het sinaasappelrasp en sap met de peper, suiker en olie, totdat de suiker is opgelost. Leg de ham terug in de schaal. Wentel door de marinade. Dek af met aluminiumfolie en laat 2 uur in de koelkast marineren. Keer halverwege. Verwarm de oven voor op 175 °C.
- ➡ Haal de ham uit de koelkast, verwijder het aluminiumfolie en bak de ham in het midden van de oven in ca. 55 min. gaar. Keer halverwege. Bedrijf regelmatig met de marinade. Neem de ham uit de oven en dek af met of verpak in aluminiumfolie. Laat 5 min. rusten.
- ➡ Snijd de ham in dunne plakken en serveer.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*