

Maak het met Pasen

Diner

Gebraden beenham met kruiden, jus en voorjaarsgroenten

Ingrediënten voor 4 personen:

1 beenham, 3 takjes tijm, 3 takjes rozemarijn, 3 blaadjes laurier, 5 takjes krulpeterselie, 1 schaal sugarsnaps, 1 schaal groene asperges, 10 bospenen, 1 zak à 450 gram Peka minikrieltje, Croma
Vloeibaar bakken en braden, Blue Band Iedere dag, peper en zouten zout

Bereidingswijze:

Haal 45 minuten voor het bereiden het vlees uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe naar eigen smaak peper op de beenham. Zout is niet nodig, omdat uw Poiesz slager de beenham al heeft gepekeld. Verhit 4 eetlepels vloeibare Croma in een braadpan. Braad hierin de beenham ca. 5 minuten aan, totdat deze goudbruin is. Maak met een scherp koksmes drie, gelijkmatige inkepingen aan de bovenzijde van de beenham. Stop daar de tijm, rozemarijn en laurier in. Leg de ham op een bakplaat en laat deze daarna 30 tot 40 minuten garen in een oven op 180°C. Maak de groenten schoon en kook ze beetgaar. Verhit een beetje vloeibare Blue Band in een koekenpan. Doe de beetgare groenten, de minikrieltjes en de mais in de pan en bak deze ca. 2 minuten. Stort de inhoud uit op een schaal. Leg de beenham er bovenop. Blus de jus van de beenham af met een beetje water en giet dit over de beenham. Strooi als laatste de fijngehakte peterselie over het gerecht.

Puur Pasen. Puur

