

Kersthammetje

Voor 6 tot 8 personen

1½ kg beenham
250 gr bruine suiker
1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel kruidnagel poeder
1½ liter melk
1 sherryglas cognac
15-20 kruidnagelen

- Doe het beenhammetje in een pan en overgiet hem met melk zodat hij goed onder staat (melk onttrekt namelijk zout aan het vlees en dit komt straks het beenhammetje ten goede)

- Laat hem dan een dag in de melk staan, haal de ham er dan uit en droog het vlees af.

Leg het hammetje op een snijplank en maak met een scherp mes sneetjes in het vlees van ongeveer ½ cm diep. Daar komen dan de kruidnageltjes in.

- Doe de bruine suiker in een bakje, voeg de kruidnagelpoeder en de gemberpoeder toe en dan heel voorzichtig een beetje cognac, blijf goed roeren, giet zoveel cognac bij de suiker dat er een dik papje ontstaat.

- Leg het beenhammetje in een ovenvaste schaal en smeer met een kwastje de suikermassa erover, ieder uur één keer, na dit 5 tot 6 keer gedaan te hebben, de ham (naar gewicht) 1 tot 1½ uur in een voorverwarmde oven van 180° C af braden

- TIP: Leng het restant van de suikermassa aan met wat verse room en bouillon, gebruik deze saus bij het warme beenhammetje.

