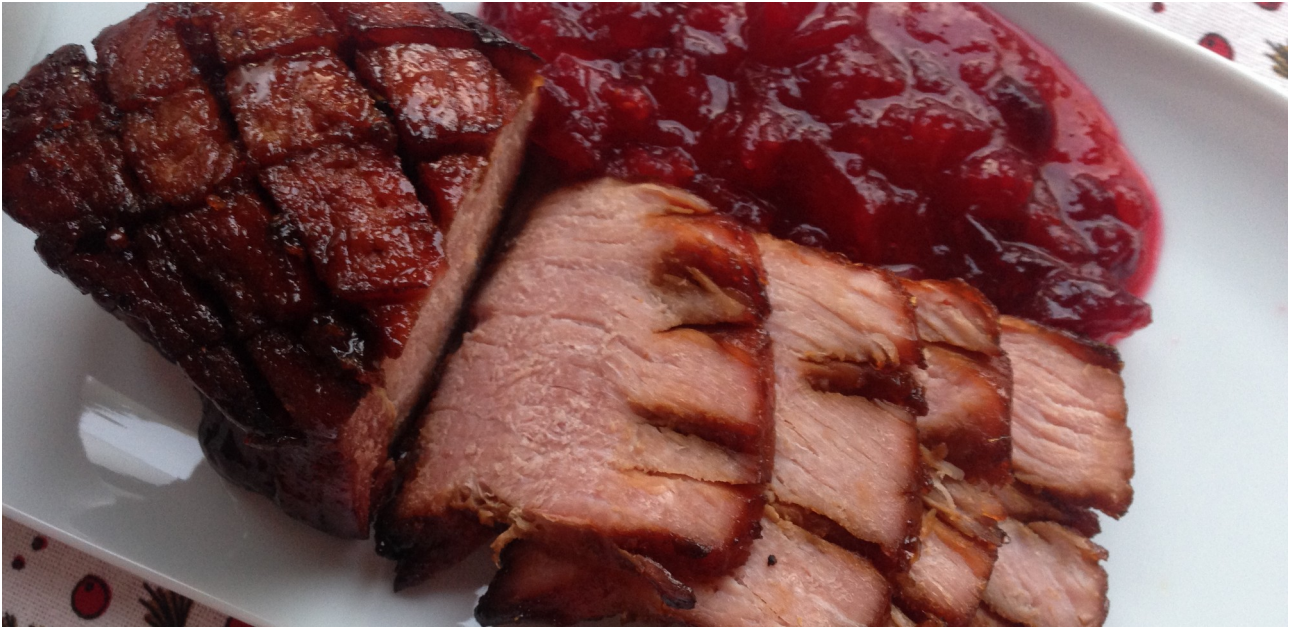


## Beenham met honingglazuur / Honey Glazed roasted Ham



### **Boodschappenlijst voor 2 personen**

1 beenham, +/- 450 gram

1 teentje knoflook, geperst

4 eetlepels sojasaus

3 bosuitjes, in fijne ringetjes gesneden

½ sinaasappel, de schil fijn geraspt en het sap

½ theelepel Chinese 5 spices poeder

1 eetlepel verse gember, fijngeraspt

100 gram heldere honing

zeezout en zwarte peper naar smaak

150 gram lichtbruine basterdsuiker

### **Let op!**

De hoeveelheid glaze is voor 2 - 4 personen, voor meer dan 4 personen vermenigvuldig je de ingrediënten.

De kook- en baktijd voor de beenham is (per +/- 450 gram) koken: 25 minuten en bakken: 20 minuten in de oven, pas deze tijden aan naar het gewicht van de beenham.

### **Zo maak je een beenham met honing glazuur**

Zet de beenham onder water, kook hem 25 minuten en snij de ham diagonaal in.

Doe alle ingrediënten voor het glazuur in een steelpan en roer alles stevig door elkaar.

Breng het glazuur aan de kook, laat het 25 minuten inkoken

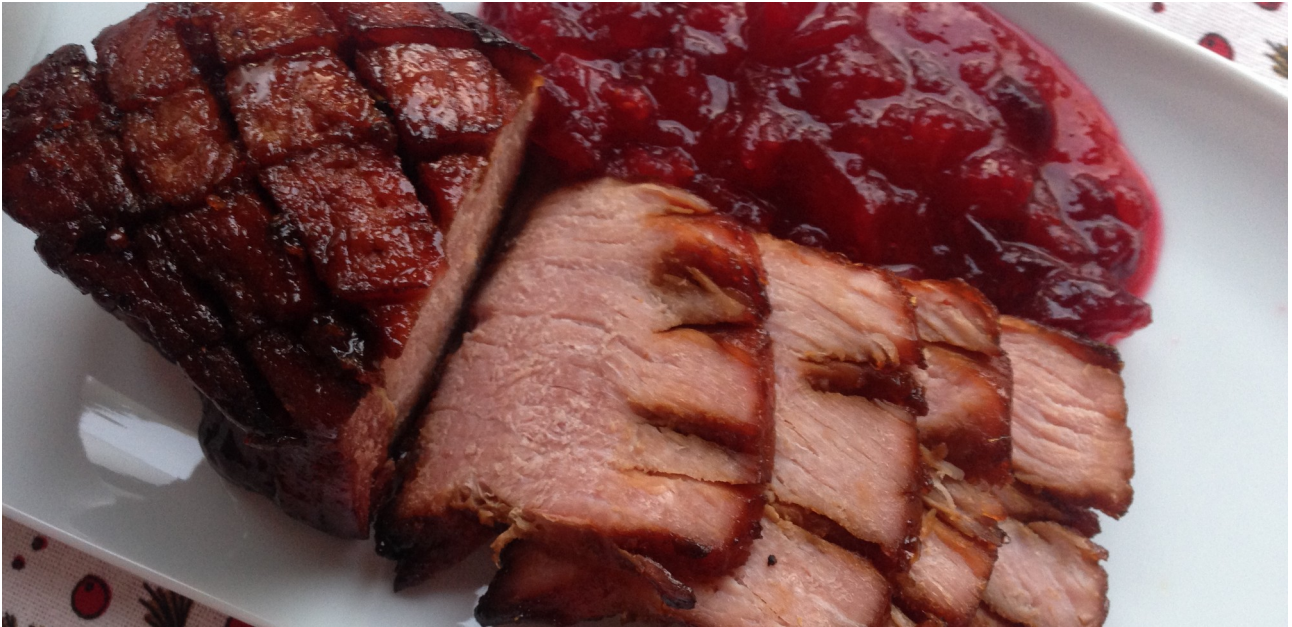
### **Verwarm de oven voor op 200°C**

Doe de ham in een braadpan, giet het glazuur er over en rooster hem in 20 minuten gaar.

Neem de ham uit de oven en laat hem - bedekt met bakpapier - even rusten.

Snij de ham en serveer hem met cranberry compôte, gebakken krieltjes en een groene salade.

## Beenham met honingglazuur / Honey Glazed roasted Ham



### **Shopping list for 2 people**

1 ham, +/- 450 grams ½ teaspoon of Chinese 5 spices powder  
1 clove of garlic, pressed 1 tablespoon of fresh ginger, finely grated  
4 tablespoons soy sauce 100 grams of clear honey  
3 spring onions, finely sliced sea salt and black pepper to taste  
½ orange, the zest finely grated and the juice 150 grams of light brown caster sugar

### **Do mind!**

The amount of glaze is for 2 - 4 persons, multiply the ingredients for more than 4 people.

The cooking and roasting time for the ham is (per +/- 450 grams) cooking: 25 minutes then roasting: 20 minutes in the oven. Adjust these times accordingly to the weight of the ham.

### **How to make a Honey Glazed Ham**

Place the ham under water, boil it for 25 minutes then score the ham diagonally.

Put all the ingredients for the glaze in a saucepan and stir everything together.

Bring the glaze to the boil and let it simmer for 25 minutes until reduced.

### **Preheat the oven to 200°C**

Place the ham in a frying pan, pour the glaze over it then roast it for 20 minutes.

Remove the ham from the oven and let it rest for a little while, covered with baking paper.

Cut the ham into slices and serve with cranberry compôte, baked potatoes and a green salad.