



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Bourgondische ham

Recept:

Het vlees wordt vooraf al heerlijk voor u gekruid en dan in een speciale oven bestendige plastic zak verpakt. Dit is de zogenaamde braadzak. Het is de bedoeling dat de zak in de oven om de ham blijft. Daardoor wordt de ham tijdens het garen niet droog maar blijft sappig. Dit terwijl de oven schoon blijft.

Bereiding:

De oven voorverwarmen tot ongeveer 150°C
Het rooster en de braadslee niet voor verwarmen.

Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is tussen het vlees en de zak, dit bevordert het bruiningsproces. Prik aan de bovenkant van de zak een klein gaatje (speldenprik), waardoor vrijkomende stoom kan ontsnappen.

Plaats nu het vlees (in braadzak) in de braadslee. Schuif het geheel vervolgens op het rooster in de oven.

U stelt de oven nu in op 135 °C We gaan ervan uit dat dit stuk ham van ongeveer 500 gram ca. 90 minuten nodig heeft om gaar te worden. Bij twijfel over de mate van gaarheid, kunt u altijd met een vork door de zak heen prikken.

Eet smakelijk!

