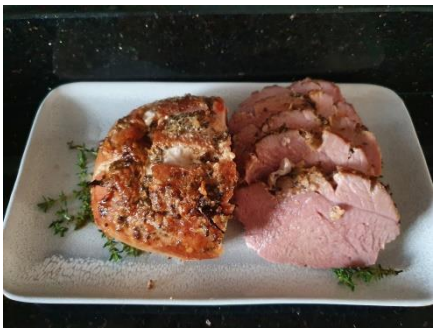
MAISON PRIMAGO

BEENHAM



Ingrediënten 4 personen:

- Beenham van circa 500 gram
- 2 el grove mosterd
- 2 el honing
- 1 teentje knoflook geraspt
- 3 takjes tijm

Sausje voor bij de beenham

- 2 el mayonaise
- 2 tl honing
- 1 el grove mosterd
- 1 tl witte wijnazijn
- 1 tl dille

Voorbereiding

Meng in een kom, de knoflook, mosterd, honing en tijm.
Smeer de beenham er rondom mee in en laat het ministens 1 uur in koelkast intrekken.

Bereiding beenhaam

Verwarm de over op 180 graden.
Leg de beenham in een ovenschaal en braad de beenham in de oven in 50 minuten rosé. Is de beenham zwaarder? Reken dan 10 minuten garen per 100 gram, in dit geval is dat voor 500 gram dan 50 minuten.

Maak intussen het sausje door alle ingrediënten samen te voegen en goed te roeren.

Laat de beenham iets afkoelen, snijd er een paar plakjes af en serveer de beenham op een schaal en leg er nog wat takjes tijm naast als garnering. Serveer het sausje apart.

BROODJE BEENHAM

Beenham over? Serveer het de volgende dag op een broodje met blaadje sla en het sausje.