



BEREIDINGSWIJZER

— BEREIDING WILTSHIRE BEENHAM OF ST GEORGE HAM —



DE SPECIALITEIT VAN DUKESHILL. EEN OVERHEERLIJKE FREE RANGE GEKOOKTE HAM DIE VOL IS VAN SMAAK, MALS, MILD EN LICHT ZOET, DOOR EEN SPECIALE TRADITIONELE EN AMBACHTELIJKE BEHANDELING MET PEKEL, BRUINE SUIKER EN KRUIDEN. HOFLEVER-
ANCIER, ONDER MEER DANKZIJ DEZE HAM MET EEN RECEPT DAT DECENNIA TERUG GAAT.

DE HAM IS HEERLIJK OM KOUD TE ETEN, MAAR HET IS NATUURLIJK HELEMAAL EEN FEEST OM HEM WARM OP TE DIENEN. HIER-
ONDER VIND JE DE BEREIDINGSWIJZE ZONDER GLACÉ, MAAR OOK MET GLACÉ, MOCHT JE DEZE OOK BIJ ONS BESTELD HEBBEN.

OVERIGENS MOET JE DEZE INSTRUCTIES ALS EEN RICHTLIJN GEBRUIKEN. DE BEREIDINGSTIJDEN KUNNEN IETS VARIËREN AFHAN-
KELIJK VAN HET EXACTE GEWICHT VAN DE HAM, MAAR OOK VAN HET TYPE OVEN.

Boers & Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES



BEREIDING WILTSHIRE HAM EN ST GEORGE HAM (ZONDER GLACÉ)

Je kunt de ham het beste rustig in de vacuümverpakking au bain-marie opwarmen, dus in een pan met water van ca. 70 °C.

Doe dit ongeveer 45 minuten. Je kunt de ham nu serveren, maar als je de mooie vetrand van de ham mooi krokant wilt maken, dan kun je hem het beste nog in de oven zetten daarna.

Verwarm dan tijdens het verloop van het au bain-marie proces de oven voor op 170 °C. Verwijder na de eerder genoemde 45 minuten de verpakking en zet de ham dan nog 15 minuten in de oven.



Een alternatief is 'slow cooking' waarbij je de ham niet via au bain-marie opwarmt, maar direct in de oven zet:

- Zet de oven op 54 °C en warm de ham gedurende ca. 3 uur rustig op.
- Voor een krokante buitenkant
 - Neem de ham even uit de oven en houd hem warm met aluminium folie.
 - Breng de temperatuur van de oven naar 170 °C en zet hem er dan zonder folie nog 10 minuten in. Hiermee wordt de buitenkant krokant, zonder dat het vlees droog wordt.

Tip: Je kunt de vetrand eventueel ook voor het in de oven zetten kruislings insnijden, waardoor je een mooi dobbelsteentjes effect krijgt.

De ham is na openen nog zeker 3 dagen houdbaar als je hem koel bewaart. Je kunt de ham die je niet gebruikt ook invriezen voor later gebruik.



BEREIDING HAM (MET GLACÉ)

Als je ham wilt glaceren met een van onze glacés, dan kun je het volgende doen:

- Verwarm de ham au bain-marie in de verpakking op (45 minuten in water van 70 °C).
- Verwarm in de tussentijd de oven voor op 170 °C.
- Als de ham is opgewarmd, haal je hem uit de verpakking en smeer je de bovenkant ruim in met glacé.
- Zet de ham dan 7-10 minuten in de oven.
- Haal de ham uit de oven, doe de oven dicht en smeer de ham nogmaals in.
- Zet de ham daarna nog een keer 7-10 minuten in de oven. De ham krijgt dan een lekker gekarameliseerd laagje; je kunt de glacé er ook bij serveren als saus.

Suggestie: ook in dit geval kun je voor 'slow cooking' kiezen zoals hier boven beschreven. Je zet de oven dan op 54 °C en warmt de ham gedurende 3 uur rustig op. Voor je hem in de oven zet smeer je hem dan in met glacé en dat herhaal je nog een aantal keren gedurende de opwarmtijd.





By Appointment to
Her Majesty The Queen
Ham Manufacturer
Dukeshill Ham Company Ltd

DUKESHILL

ERVARINGEN DELEN

WE ZIJN NATUURLIJK BENIEUWD NAAR JE ERVARINGEN
EN HOREN GRAAG OF JE NOG OPMERKINGEN OF
SUGGESTIES HEBT, DAT KAN VIA KLANT@BOERSENBOERS.NL.
JE KUNT ONS VANZELFSPREKEND OOK OP FACEBOOK EN INSTAGRAM
VOLGEN, ZO HOUDEN WE JE OP DE HOOGTE EN ER
ZIJN BIJVOORBEELD OOK LEUKE VERLOTINGEN OF WIN-ACTIES.
DAARBIJ IS HET FANTASTISCH ALS JE MOOIE ERVARINGEN
EN FOTO'S VAN JE KERSTDINER MET ONS EN ANDEREN DEELT!

Boers & Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES

BOERSENBOERS.NL