



BEREIDINGSWIJZER

BEREIDING BOURGONDISCHE BEENHAM



DEZE HAM IS BEREID VAN HET LIMBURGSE KLOOSTERVARKEN (LIVAR). DE OORSPRONG LIGT OP DE EEUWENOUDE KLOOSTERBOERDERIJ VAN ABDIJ LILBOSCH IN ECHT. HET LIVAR VARKEN IS ONTSTAAN UIT EEN BIJZONDERE KRUISING VAN RASSEN, KRIJGT NATUURLIJKE VOEDING, HEEFT EEN BED VAN STRO EN HET KAN LEKKER BUITEN RONDLOPEN. ZO ONTSTAAT VLEES VAN DE BESTE KWALITEIT EN DAT PROEF JE.

DE HAM IS HEERLIJK OM KOUD TE ETEN, MAAR HET IS NATUURLIJK HELEMAAL EEN FEEST OM HEM WARM OP TE DIENEN. OVERIGENS MOET JE DE INSTRUCTIES ALS EEN RICHTLIJN GEBRUIKEN. DE BEREIDINGSTIJDEN KUNNEN IETS VARIËREN AFHANKELIJK VAN HET EXACTE GEWICHT VAN DE HAM, MAAR OOK VAN HET TYPE OVEN.

Zoers & Zoers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES



BEREIDING BOURGONDISCHE BEENHAM

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.

De ham is na openen nog zeker 7 dagen houdbaar als je hem koel bewaart. Je kunt de ham die je niet gebruikt ook invriezen voor later gebruik.



Boers&Boers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES

BOERSENBOERS.NL