



KERSTHAM MET ROZEMARIJN

De ham is gemaakt van Graanvarkens van het Franse Auvergne. Deze natuur vlees draagt de “Label Rouge” garantie voor diervriendelijk omstandigheden en ook dat de dieren zijn zonder hormonen, antibiotica of andere groei bevorderaars groot gemaakt.

De hammen zijn langzaam gepekeld en dan opgehangen met rozemarijn om een paar dagen te rijpen voordat ze worden tot perfectie gerookt en gekookt.

De ham kan beste warm gegeten worden. Leg ham in een oven schaal en dek deze af met aluminium folie. Plaats de schaal met de ham in een voorverwarmd oven op 160 graden.

Halve ham: 45 minuten

Hele ham: 1 uur en 15 minuten.

TIP! Serveer de ham met een van onze heerlijk huisgemaakt chutneys.