

Beenhammetje

Mooi stuk ham met een dun laagje spek er op

Laat ons een mooi stukje van de ham van het varken voor u afsnijden

Met of zonder beentje

Wij kunnen het beenhammetje voor u pekelen, tijdig bestellen is vereist

-Zelf kunt u deze ook pekelen met nitriethoudend zout,

minimaal 24 uur van te voren,

met evt. een pekelspuitje voor een goed resultaat

-Hammetje afdrogen na het pekelen en evt. 2 uur roken met goed gekeurd appel- of

beukhoutsnippers op lage temperatuur door rookhoutsnippers op kolen van de bbq te strooien voor een heerlijk resultaat.

-Het hammetje insmeren met een rub, dit kan bv jam, bruine basterdsuiker en mosterd zijn

-De vette kant op het rooster leggen

-Insmeren van de ham herhalen van de glaze

-afbraden tot een kern van 72°C

