

Beenham met Frambozenhoning en Frambozen-Edik

- 1 pond naturel beenham
- 1 flinke eetlepel **Frambozenhoning**
- 2 flinke eetlepels **Frambozen-Edik**
- Eventueel wat olijfolie

Bereidingswijze

Meng de honing, Edik en eventueel olijfolie en smeer hiermee de beenham in.

Laat dit een paar uur marineren.

Zet de oven op 175°.

Doe de beenham in de oven.

Laat de beenham ± 50 min. in de oven gaar worden.

Bedruip hem af en toe met het vocht.

Haal de beenham uit de oven en bedek deze met aluminiumfolie en laat ± 15 min. rusten.

Snijd in dunne plakken en schenk er wat van het heerlijke vocht over.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

