

Gemarineerde ham met ananasstukjes
Maaltijd voor 6-8 personen

Ingrediënten :

- 3 el zonnebloemolie
- 1 lichtgerookte schouderham (800-1000 g)
- 20 kruidnagels
- 2 struiken paksoi
- 1 el verse koriander, fijngehakt
- En van Fair Trade Original:**
- 2 el vloeibare Honing
- 2-3 tl Sambal Badjak, naar smaak
- 1 blikje Ananasstukjes
- 1 pak Basmatirijst
- 1 flesje Woksous Soy Ginger

Bereidingstijd: 30 minuten

Bereidingswijze :

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Maak een marinade van de honing, twee eetlepels olie en sambal naar smaak.
- Wrijf hiermee de ham in.
- Laat de ananasstukjes uitlekken en prik alle stukjes met een kruidnagel vast op de ham.
- Plaats de ham in een braadslede en zet 15 minuten in de oven.
- Besprenkel de ham tussendoor met de vrijgekomen braadsappen.
- Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Snijd de paksoi overdwars doormidden.
- Verhit olie in een wok en bak de paksoi aan beide kanten bruin.
- Voeg de woksous toe.
- Wanneer de ham klaar is, snijd dan een deel van de ham in dunne plakken.
- Leg deze plakken op de borden samen met de paksoi en saus en een torentje witte rijst.
- Garneer met verse koriander.
- Serveer de rest van de ham op tafel.