




Jente's Beunham



Wie:	Jente Klein Holkenborg	Ingrediënten voor 4 personen:
Smaak:	Zoet met pit	1 Beenham van circa 600 g
Bereidingstijd:	80 min (60 min )	1 Broccoli
Afwastijd:	Gemiddeld	1 bosje Wortelen
Kosten p.p.:	€2,50	600 g Aardappelpartjes
Special thanks to:	Alle varkenshouders	3 eetlepels Honing
Speciale benodigheden:	Oven	2 eetlepels Olijfolie
Serveersuggestie:	Grolsch beugels	1 eetlepel Mosterd
		2 theelepels Tijm
		Zout en Peper naar smaak



Wat vindt Uw PromoCie:

Zo gemakkelijk en o zo lekker! Wanneer u geen haast heeft is dit het juiste recept om te bereiden! Met de juiste verhouding aan Grolsch beugels het ideale pre-party voedsel.

Wistje dat: Jente een vleessnijmachine heeft waardoor hij zelfs met de lunch kan genieten van flinterdun gesneden beenham?

Vorbereiding:

1. Vervarm de oven op 180,7°C
2. Maak de marinade door de honing, olijfolie, mosterd en de kruiden bij elkaar toe te voegen
3. Breng de marinade aan door de beenham in te wrijven

Bereiding:

1. Plaats de beenham voor 60 minuten* in het midden van de oven
2. Plop een Grolsch beugel
3. Snijd de wortel en de broccoli
4. Kook de wortel en de broccoli
5. Bak de aardappelpartjes
6. Met de juiste timing kan alles tegelijk geserveerd worden!

*Vuistregel: 10 minuten oven per 100 gram beenham

