

Gekookte en gerookte Lamsham.

Nodig:

2 kilo uitgebeende lamsham openleggen en de binnenzijde bestrooien met een mengsel van: 1 eetlepel zout, 3 theelepels zwarte peper, 2 theelepels koriander, 1 theelepel gember, 1 theelepel piment, 1 eetlepel verse tijm.

De lamsham weer in de oorspronkelijke vorm brengen en met een net (slager) in model houden. Door de slager de ham licht laten pekelen en ongeveer 1½ uur licht roken

Daarna 3 uur in kokend water van 90° laten trekken.

De ham laten afkoelen.

Heerlijke met een mosterdsaus en een verse groene salade.

Recept: Betty Stickers