

Gemakkelijke met honing geglazuurde ham

totale tijd **70 min.** 10 min. voorbereidingstijd 60 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.873 kJ / 448 kcal

Vetten: **21,2 g** Eiwitten: **35,8 g**

Koolhydraten: **30,4 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

700 g	licht gezouten ham met vel
150 g	honing
60 g	boter
3 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
15	kruidnagels

VOORBEREIDING

Stap 1

Verwarm de oven voor op 165 °C.

Stap 2

Snijd het vel van de ham in een ruitpatroon in en leg het in een ovenschaal. Steek de kruidnagels in de ingekerfde ham.

Stap 3

Smelt de boter en meng deze met de honing en de Kikkoman sojasaus.

Stap 4

Bak de ham ca. 35 minuten in de ovenschaal, waarbij u de marinade een paar keer opnieuw aanbrengt.

Stap 5

Zet de oven ten slotte op 200 °C om de ham wat meer kleur te geven.