



## Janneke kookt

# Kerstham

**D**it is de laatste *Lux* die voor de feestdagen verschijnt en dus heb ik mij afgevraagd wat ik nog zou kunnen bijdragen aan het slagen van uw kerstdiner. Het eerste onderwerp dat me te binnen schoot was: vlees. Van alle kookvragen die ik van lezers, tweets, familie en vrienden krijg, gaan de meeste over vlees.

Laatst nog appte een in het Midden-Oosten wonende vriendin dat zij een ham wilde bereiden en dat ze daar erg zenuwachtig over was. Wat was het verschil tussen gerookte en rauwe ham, maakte het uit of er nog een bot in stak, moest je zo'n ham wel of niet zouten en kon je de bereidingstijd voor een ham van 4 kilo zomaar door vieren delen voor een ham van een kilo? Hoe ze in Abu Dhabi haar hand op een ham had weten te leggen, schreef ze er dan weer niet bij.

Na een stuk of twintig appjes over en weer durfde ze er eindelijk mee aan de slag en haar ham werd een groot succes. „Jeetje”, schreef ze na afloop, „nooit geweten dat er zoveel te leren valt over zoets als ham.” Waarop ik terug schreef: „Dat geldt voor alle stukken vlees, snoes. Ik praat gemiddeld een half uur per week met mijn slager en hoe meer ik leer hoe meer ik ik besef weinig te weten.” En dat was geen valse bescheidenheid van mijn kant.

Het belangrijkste advies dat ik mijn vriendin gaf en dat ik ook u kan geven is: koop een kerntemperatuurmeter. Zeker voor grote stukken vlees is zo'n ding onmisbaar. Een eenvoudige, analoge kerntemperatuurmeter kost bijna niks en doet zijn werk prima. Ik heb het er althans jaren mee gedaan. Maar laatst heb ik mijzelf getrakteerd op een digitale en die is toch nog beter. Je steekt de voelspriet in het vlees en kunt, via een draadje, de kerntemperatuur aflezen op een displaytje buiten de oven. Je kunt zelfs een alarm instellen voor het moment dat het vlees de gewenste kerntemperatuur heeft bereikt.

Laat ik nog even de kerntemperaturen voor verschillende soorten vlees op een rijtje zetten: Rundvlees is rood bij 38 à 45 graden Celsius en medium rond 50 graden. Daarboven gaat u richting doorbakken. Kalfsvlees is bij 57 graden rosé, en bij 62 à 64 graden doorbakken. Varkensvlees is bij 58 graden nog ietsje roze en bij 64 à 68 graden door en door gaar. Lamsvlees is bij 57 graden rosé en bij 64 à 68 graden doorbakken. Kip en kalkoen kunt u alleen veilig eten wanneer ze volledig gaar zijn. Bij kip is dat bij een kerntemperatuur van 80 graden. Bij kalkoen is het 84 graden. Heerlijke Kerst gewenst!

**Janneke Vreugdenhil**

### Kruidige kerstham met appel-mosterdsaus

#### Voor de ham (8 p.)

1 gepekelde rauwe ham van ca. 1,5 kilo (ongerookt, zonder bot, en vraag de slager een laagje vet aan de bovenkant te laten zitten); 12 kruidnagels; 75 g sinaasappelmarmelade; 75 g lichtbruine basterdsuiker; 2 tl dijonmosterd; ½ tl gemalen gember; ¼ tl gemalen piment **Voor de saus** 1 kilo goudrenetten, geschild en in stukjes; 2 brede repen sinaasappelschil; 3 à 5 el suiker ; 1 à 1,5 el dijonmosterd

**Verwarm** de oven op 160 graden. Kerf het vetlaagje van de ham kruislings in en steek daar kruidnagels in. Verwarm de marmelade en meng er de basterdsuiker, mosterd en specerijen door. Smeer uit over de bovenkant van de ham. **Zet** het vlees midden in de oven en bak in 75 à 90 minuten gaar. De kerntemperatuur moet ca. 65 graden zijn. Of houd 90 minuten aan.

**Dek** de bovenkant af als de ham te hard kleurt. Laat de ham een kwartier rusten voor u hem aansnijdt.

**Kook** voor de saus de appelstukjes met sinaasappelschil, 3 el suiker, een snuffje zout en een bodempje water (of appelcider) tot moes. Vis de schil eruit, roer er naar smaak mosterd door en evt. nog suiker of zout. Pureer desgewenst glad en serveer warm of koud bij de ham.



#### HAMERSMA'S WIJNTIP

Kerst. Als u nu die mooie fles niet opentrekt, doet u het nooit. Pinot noir gaat het worden. Temeer omdat dit rood de mosterd aankan. Vooruit trek open de portemonnee. Voor Bourgogne van Domaine Matrot Saint-Aubin 1er Cru 'En Creot' 2011. Hamvraag beantwoord.

Zekvinos.nl  
22,95 euro

