

Gerookte varkboud met glaseersel

Genoeg vir 8-10

HERMAN
onthou ...

Vir my sal gerookte varkboud altyd op sy beste smaak die dag ná Kersefees. Veral as jy hom in papierdum skrywe sny en dan op goele, tuisgebakte brood voorsit. Ek sal nooit vergeet hoe ek die fotosessie vir my heel eerste Kersefees storie by SARIE moes doen nie. Dit was in Oktober 2009. Ek wou alles perfek doen, want dit was my eerste kans. Ek het die gerookte varkboud by 'n bekende slagter bestel en gesê hy moet so groot soos 'n berg wees. En die slagter het dit gedoen: 'n 5 kg varkboud daag by my huis op. Ek het geen pot of bak waarin ek dit kan kook nie, dis net te groot! Al waarop ek my hande kon lê, was die geel en emmelskottel waarin ek gewoonlik deeg knie. Maar hy moes toe maar werk. Al vyf die gasvlamme is aangesit en die ham is in die geel bad aan die kook geky. Dit het ure lank gekook, glaseersel is opgesit en die foto was perfek. Dié skottel sal my altyd aan my eerste SARIE Kersefees herinner.

HAM

- 1 groot gerookte ham (gammom), met been en vel
- 2 uie, geskil en gehalveer
- 4 lourierblare
- 10 swartpeperkorrels
- 'n hand vol heel kruinaelgijes

HAM

Plaas die ham in 'n groot kastrol. Voeg die uie, lourierblare en peperkorrels by. Bedek met water en bring oor hoë hitte tot kookpunt. Kook sowat 30 minute per 500 g, minus 30 minute vir die tyd wat die ham moet bak. (Die 5 kg-ham het 4½ uur lank gekook.) Haal die ham versigtig uit die water en trek die vel af terwyl dit nog warm is sodat die vetlaag wys. Plaas in 'n oondroosterpan. Gebruik 'n skerp mes en sny 'n diamantpatroon in die vetlaag. Druk 'n naeltjie in elke verdiamant. (Jy kan dit alles doen die dag voor jy die ham gaan voorst.)

GLASEERSEL

Verhit die oond tot 180 °C. Plaas al die bestanddele behalwe die nartjiesegmente in 'n middelslag-pot en bring tot kookpunt. Laat prut 1 minuut en verwyder van die hitte. Gooi die hele mengsel oor die ham. Plaas die ham oop in die oond en rooster vir 30 minute. Skep elke 10 minute van die glaseersel in die pan oor. Bak tot die ham goudbruin is. Plaas dit op 'n mooi dienbord en strooi die nartjiesegmente oor. Sit voor.

