

Geroosterde beenhamplakjes met truffel-aardappelpuree en verse kruiden

Datum:	19-02-2025
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 500 g aardappelen
- 70 ml slagroom
- 100 g boter
- 15 g truffelolie (2 eelt.)
- 8 plakjes beenham
- 15 g olijfolie (2 el)
- 1 g gedroogde tijm (1 theel.)
- peterselie

Bereidingswijze:

Bereiding:

Schil aardappelen en snijd deze in stukken. Kook de stukken aardappelen in 15-20 minuten gaar. Tip, Even met een vorkje prikken. Giet de aardappelen af en laat ze uitdampen. Stamp de aardappelen met slagroom en boter tot een romige en luchtige puree. Voeg truffelolie toe aan de puree. Breng de puree op smaak en houd de puree warm. Verwarm de oven tot 180 graden. Leg plakjes beenham op een bakplaat met bakpapier en druppel erop olijfolie. Strooi peper, zout en eventueel gedroogde tijm op de ham. Rooster de hamplakjes 10-12 minuten inde oven, tot ze krokant zijn.

Afwerking:

Hak peterselie fijn. Schep 2 bollen aardappelpuree en leg deze op het bord. Leg de geroosterde plakjes beenham op de puree. Garneer het gerecht met de peterselie.