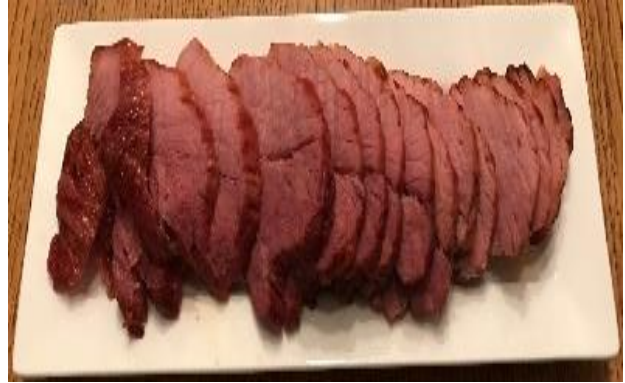


Beenham uit de grill

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

1 beenham

Elektrische grill



Haal de beenham 30 minuten van tevoren uit de koelkast.
Haal het plastic eraf.
Leg de beenham op een bord.



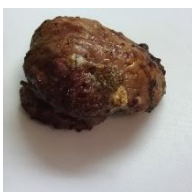
Leg de beenham in de grill.
Doe het deksel erop en steek de stekker in het stopcontact.
Zet de temperatuur op 175 graden en de klok op 60 minuten.
Duw het handvat naar beneden.



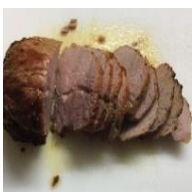
Zet een bord op het werkblad en leg de vleestang erop.
Draai na 15 minuten de beenham om met de vleestang.
Zet het deksel terug en duw het handvat weer naar beneden.



Draai iedere 15 minuten de beenham om met de vleestang.
Als de bel gaat, is de beenham gaar.



Haal de beenham met de vleestang uit de grill.
Leg de beenham op een snijplank.
Laat de beenham 15 minuten rusten.



Snijd met een scherp mes dunne plakjes van de beenham.
Leg de plakjes beenham op een schaal.
Serveer direct.
