

# Hagelands gedroogde ham met peren in appel/perenwijn

## Ingredienten

## Bereiding

Benodigdheden:

Hagelandse ham

Peren in appel/perenwijn

Gedroogde cranberry

Appelazijn

Tabasco

Gelatine blaadjes (1 voor 1/2 liter vocht)

Citroentijm

Bereidingswijze:

Cranberry's weken in warm water

Gelatine blaadjes in koud water

Beetje nat van de peertjes opwarmen en de uitgeknepen gelatine er in oplossen

Bij het nat toevoegen

Op smaak brengen met appelazijn en tabasco

De peren in stukjes snijden

De ham in reepjes snijden

De peren in een klein glaasje doen en overgieten met het vocht, laten opstijven

Afwerken met de ham in reepjes, de cranberry's en een takje citroentijm

bron: <https://fruitvanhellemont.be/portfolio/hagelands-gedroogde-ham-peren-appelperenwijn/>