

# Koken met Paulus Historicus

## Aflevering 6: Romeinse ham in deegkorst

### Benodigheden

- 1 stuk biologische achterham van circa 700 gram (licht gepekeld)
- 6 gedroogde vijgen
- 3 laurierbladen
- 250 gr bloem
- 100 ml water
- 1 tl zout
- 2 el olijfolie
- 4 el honing
- olijfolie om te bestrijken
- ½ el garum (vissaus) (voor saus)
- 2 el honing (voor saus)

### Bereiding

Doe de ham in een pan en voeg water toe totdat hij net onder staat. Snijd de vijgen in grove stukken en voeg samen met de laurier toe. Breng de ham aan de kook en laat op een zacht vuur pruttelen tot de kerntemperatuur 50 graden is. Laat de ham in het kookvocht afkoelen.

Doe de bloem met het zout in een kom en voeg olie en water toe. Kneed hier een soepel deeg van. Leg het even in de koelkast terwijl je de ham verder bereidt.

Haal de ham uit de pan (bewaar het kookvocht!), dep hem droog met keukenpapier en maak bovenop en aan de zijkanten kruislings inkepingen in het vlees. Smeer de ham vervolgens in met de honing en zorg dat het ook goed in de inkepingen terecht komt.

Rol het deeg uit tot een grote lap die je hele ham kan bedekken. Leg je ham in het midden en vouw het deeg er mooi omheen. Zorg dat de naden goed dicht zitten. Leg de ingepakte ham met de naad naar beneden op een bakplaat op bakpapier. Bestrijk het deeg overal royaal met olijfolie. Bak de ham circa 45 minuten in de oven op 200 graden tot het deeg mooi krokant en bruin is geworden.

Haal een glaasje van het kookvocht en de gewelde vijgen uit de pan en doe die samen met wat honing en garum in een pannetje. Breng aan de kook en laat iets inkoken. Pureer het geheel tot een mooie saus. Snijd de ham met deegkorst in plakken en serveer met de saus.