**Schweinshaxe met mierikswortel-mosterdsaus**

voorgekookt hammetje  
honing  
zonnebloemolie  
kummel (of komijnzaad)  
knoflookpoeder  
uienpoeder  
paprikapoeder  
peper en zout

boter  
bloem  
culinaire room  
mierikswortelroom  
graantjesmosterd  
toastbrood  
eieren  
peterselie

Leg een **voorgekookt hammetje** vacuümverpakt, volledig ondergedompeld in een warm waterbad. Zet de pot een uurtje in een voorverwarmde oven op 185°C.

Maak ondertussen een glazuur van honing, zonnebloemolie, kummel (vervangbaar door komijnzaad), knoflookpoeder, uienpoeder, paprikapoeder, peper en zout.

Haal het hammetje uit de verpakking. Kerf de bovenkant kruislings in en borstel het rijkelijk in met glazuur. Leg het in een ovenschotel en laat het een kwartiertje staan in de oven op 185°C. Smeer er een nieuwe laag glazuur op en zet het een tiental minuutjes in de oven, nu onder de grill.

Maak de **mierikswortel-mosterdsaus**. Begin met een roux van gelijke hoeveelheden boter en bloem. Leng aan met culinaire room en een potje mierikswortelroom. Breng op smaak met een paar eetlepels graantjesmosterd, peper en zout.

**Op het bord**. Snijd het vlees van het been. Vul de borden rijkelijk met plakken ham. Steek er een paar stukken geroosterd brood tussen. Overgiet alles met de saus. Werk af met een gepocheerd ei en plukjes peterselie.