



Hoofdgerechten

Gegrild varkenshaasje met appel-gembersaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram varkenshaasjes
boter
4 wortelen (fijne, in de lengte gehalveerd)
2 uien (in partjes)
300 gram pompoenen (in stukken van 5 cm)
1 knolraap (in blokjes van 2 cm)
olijfolie
peper
zout
1/4 theelepel gemberpoeder
200 gram appelmoes
1 theelepel gember (vers geraspte)

Bereidingswijze

Boter een ovenschotel flink in en leg er dan alle groenten in. Besprenkel ze met olijfolie en strooi er wat zout op. Plaats de schotel 10 minuten in een voorverwarmde oven van 220°. Kruid intussen het vlees met peper, zout en gemberpoeder. Bak het daarna rondom aan in boter.

Leg het vlees bij de groenten en zet de schotel nog 20 minuten in de oven. Haal het varkenshaasje uit de ovenschotel om te laten rusten. Meng ondertussen de braadsappen uit de schotel onder de appelmoes, samen met de geraspte gember. Al roerend opwarmen. Dien het vlees op met de gegrilde groeten en giet er de saus over.

