



Hoofdgerechten

Traag gegaard varkenshaasje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram varkenshaasje
1 ui (fijngesneden)
2 wortelen (grote, in plakjes)
2 lookteentjes (geperst)
5 deciliters rode wijn
120 milliliters water
200 milliliters runderbouillon
2 eetlepels perensiroop
2 takjes rozemarijn
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid het vlees met peper en zout. Verhit een scheutje olijfolie in een grote braadpan op de barbecue. Braad het vlees aan alle kanten goudbruin. Voeg de ui, de wortelen en de knoflook toe en laat 5 minuten mee bakken.

Roer er de wijn, stroop, runderbouillon, water en rozemarijn door. Dek af en laat sudderen tot het vlees zacht is, in ongeveer 2 uur. De temperatuur ligt tijdens de bereiding tussen de 80 en 90°C. Haal het vlees uit de pan. Kook het vocht in de pan tot het indikt. Schenk dit over het vlees en dien op!

Tip: Ook leuk voor wie even iets anders wil. Gaar onze kant-en-klare konijnroulade traag op de bbq in een braadschaal.

