



Hoofdgerechten

Varkenshaasje met paprikasaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 varkenshaasjes

Voor de marinade

2 eetlepels olijfolie
2 lookteentjes (geplet)
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel komijn (gemalen)
1 citroen (het sap)

Voor de saus

2 eetlepels olijfolie
1 ui (fijngesneden)
2 rode paprika's (in reepjes)
2 gele paprika's (in reepjes)
1/2 rode peper (fijngesneden)
2 lookteentjes (geplet)
1/2 theelepel paprikapoeder
1 theelepel suiker
400 gram tomatenblokjes (uit blik)
1 theelepel peterselie (fijngehakte)
peper
zout

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de marinade onder elkaar en doe ze samen met het vlees in een plastic zak. Goed afsluiten en een nacht in de koelkast leggen. Maak 's anderendaags eerst de saus. Bak daarvoor de ui, de paprikareepjes, het pepertje en de look aan in de olijfolie. Roer er na enkele minuten wat peper en zout, het paprikapoeder en de suiker onder.

Laat dit ongeveer 10 minuten pruttelen. Voeg dan de tomatenblokjes toe en doe alles in een ovenschotel. Haal het vlees uit de marinade en bak het rondom bruin in dezelfde pan. Leg het daarna op de groenten. Deglaceer de pan met enkele lepels water, voeg de marinade toe en laat dit 2 minuten koken.

Giet het daarna over het vlees. Toedekken met aluminiumfolie en 45 minuten in een voorverwarmde oven van 180° plaatsen. Voor het opdienen bestrooien met peterselie.

