



Bijgerechten

Varkensspies met saus van blauwe bessen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram varkenshaasjes
200 gram gerookt spek
300 gram blauwe bessen
4 uien (in grote stukken)
100 gram ketchup (tomaten)
2 eetlepels honing
2 eetlepels Maïzena Express
2 eetlepels olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de blauwe bessen met een heel klein beetje water in een pannetje en zet dat een kwartier op een zacht vuurtje. De tomatenketchup en de honing toevoegen en 5 minuten laten koken. Roer er de sausbinder onder en laat de saus nog 2 minuten opkoken. Op smaak brengen met peper en zout en af laten koelen.

Verdeel het varkenshaasje en het spek in grote stukken en wrijf het krachtig in met peper en zout. Steek het spek afwisselend met stukken varkenshaasje en de grote stukken ui op een spies. Bak ze rondom aan in de olijfolie en plaats ze daarna nog 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 100°. Opdienen met de bessensaus en bijvoorbeeld een grote gepofte aardappel.

