



Hoofdgerechten

## **Cubaans varkenshaasje**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

2 varkenshaasjes  
4 eetlepels sinaasappelsap (vers)  
4 eetlepels pompelmoessap  
4 eetlepels tequila  
2 eetlepels koriander (fijngehakt)  
1 theelepel oregano (gedroogde)  
2 eetlepels lookteentjes (fijngehakte)  
1/2 rode peper (fijngehakt)  
2 avocado's  
1 blik rode bonen  
1 blik maïs (onzezoete)  
1 eetlepel olijfolie  
1/2 theelepel zout

### **Bereidingswijze**

Snij het vruchtvlees van de avocado in kleine blokjes. Meng er de uitgelekte bonen, de maïs en de olie onder. In de koelkast plaatsen. Meng alle overige ingrediënten onder elkaar en marineer hier het vlees 2 uur in.

Bak de varkenshaasjes op een hevig vuur gedurende 15 minuten (regelmatig omdraaien). Het vlees mag nog mooi roze zijn. Opdienen met de avocadosla.

