



Hoofdgerechten

Geglazuurd varkenshaasje met mango-wortelsalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram varkenshaasjes
1 theelepel paprikapoeder
olijfolie
peper
zout

Voor het glazuur

2 eetlepels boter
1 teen lookteentje
2 eetlepels honing
2 eetlepels balsamicoazijn
1 theelepel mosterd
1/2 theelepel maïszetmeel
1 eetlepel water

Voor de mango-wortelsalade

1 mango
2 wortelen
1 ui (rood)
1 handvol muntblaadjes
1 handvol koriander
3 eetlepels sojasaus
3 eetlepels limoensap
1 eetlepel chilisaus (zoet)

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan. Maak het glazuur door de boter te smelten in een steelpan. Voeg het geperste lookteentje toe en laat even zachtjes bakken. Voeg de honing, balsamicoazijn en mosterd toe. Meng het maïszetmeel met 1 el water en voeg toe aan de saus om te laten indikken. Laat 1 minuut zachtjes sudderen.

Kruid het varkenshaasje met het paprikapoeder, peper en zout. Bestrijk met olijfolie en bak eerst 2 à 3 minuten op directe hitte op de barbecue rondom goudbruin. Verplaats het vlees daarna naar de indirecte kant, sluit het deksel en laat 15 à 20 minuten verder garen. Bestrijk het vlees de laatste 5 minuten regelmatig met het glazuur.

Roer ondertussen de sojasaus, het limoensap en de zoete chilisaus door elkaar. Meng de groenten, mango en kruiden in een kom. Giet er het sausje over en meng goed door elkaar.

Haal het varkenshaasje van de barbecue en laat 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Snijd het vlees in plakjes en serveer met de mangowortelsalade.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

Lookpers

Steelpan

Aluminiumfolie

