



Hoofdgerechten

Ardens varkensgebraad met zuurkoolgratin en pepersaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram Ardens varkensgebraad met kruiden
4 appels (in plakjes)
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
boter
peper
zout

voor de zuurkoolgratin

600 gram aardappelschijfjes (voorgekookt)
500 gram zuurkool (goed uitgelekt)
100 gram geraspte kaas (bv emmentaler of gruyère)
200 milliliters room
2 teentjes knoflook
boter
peper
zout

Voor de pepersaus

250 milliliters runderbouillon
100 milliliters room
1 sjalot (fijngesnipperd)
1 eetlepel zwarte peperkorrels (gekneusd)
1 eetlepel bloem
30 gram boter
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bak het varkensgebraad kort rondom goudbruin in boter en leg het in een ovenschaal. Laat het vervolgens ongeveer 40 minuten in de oven garen.

Breng voor de gratin de room tegen het kookpunt aan en pers er de look bij. Kruid met peper en zout.

Vet 4 kleine gietijzeren potjes (of ovenschaaltjes) in met boter. Verdeel een laagje aardappelschijfjes over de bodem, schep daarop een portie zuurkool en eindig weer met aardappelschijfjes. Overgiet elk potje met de room en bestrooi met geraspte kaas. Zet de potjes ongeveer 25 minuten in de oven naast het gebraad, tot de kaas goudbruin is.

Bak de appelplakjes in boter goudbruin. Kruid met peper en zout.

Maak de saus: stoof de sjalot glazig in de boter. Voeg de bloem toe en roerbak 1 minuut. Blus al roerend met de bouillon en laat enkele minuten indikken. Voeg de gekneusde peperkorrels en de room toe en laat kort doorkoken. Proef en kruid eventueel bij met wat zout.

Laat het gebraad na het garen 5 minuten rusten onder aluminiumfolie en snij het vlees in mooie plakjes. Leg een tweetal plakjes op een bord, geef er een potje zuurkoolgratin bij en lepel de pepersaus bij het vlees. Werk af met de gebakken appeltjes en de peterselie

Keukenbenodigdheden

oven

ovenschaal

4 kleine gietijzeren potjes (of ovenschaaltjes)

aluminiumfolie

