



Hoofdgerechten

Witte asperges met varkenshaasje en sinaasappel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

28 witte asperges
400 gram varkenshaasjes
1 eetlepel boter
2 sinaasappels
6 eetlepels olijfolie
3 eetlepels witte wijnazijn
5 takjes oregano (Fijngehakt)
2 eetlepels kappertjes
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175°C. Kruid het vlees met peper en zout en bak in hete boter langs alle kanten goudbruin. Schik het vlees in een ovenschaal en zet 10 minuten in de oven. Laat daarna 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Schil de asperges en snij de harde onderkant weg. Kook ze beetgaar in licht gezouten water, met de zachte punten naar boven.

Rasp de schil van 1 sinaasappel en pers hem uit. Klop de olie met de azijn en het sinaasappelsap tot een dressing. Roer er de oregano en de kappertjes onder en kruid met peper en zout. Warm de dressing op een laag vuur op, maar laat niet koken.

Schil de andere sinaasappel, verwijder de witte vliesjes en snij in schijfjes. Giet de asperges af en laat uitlekken. Schik ze op de borden.

Snij het varkenshaasje in plakjes. Verdeel het vlees samen met de sinaasappelschijfjes over de asperges. Giet er tot slot wat van de warme dressing over. Werk af met de sinaasappelrasp en een blaadje oregano.

Keukenbenodigdheden

Oven
Rasp

