



Hoofdgerechten

Teriyaki varkenshaasje met een frisse watermeloen- komkommersalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram varkenshaasjes
1/2 watermeloen
1 komkommer
1 rode ui
1 bos munt
1 limoensap
olijfolie
peper
zout

Voor de teriyaki marinade

100 milliliters sojasaus
3 eetlepels honing
3 eetlepels rijstazijn
1 lookteentje
2 eetlepels gember (geraspt)
1 eetlepel sesamzaad

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de marinade. Leg er de varkenshaasjes in en wentel ze goed door de saus. Dek af en laat in de koelkast minstens 1 uur marinieren.

Snij de het vruchtvlees van de watermeloen en komkommer in blokjes. Snipper de rode ui en hak de munt fijn. Meng alles met een scheutje olijfolie onder elkaar en breng op smaak met het limoensap, peper en zout.

Gril het vlees op de barbecue of in een grillpan tot het mooi gekleurd en gaar is. Dit duurt ongeveer 15 à 20 minuten. Bestrijk het vlees tijdens het grillen regelmatig met de marinade.

Laat na het grillen 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Kook de marinade na het grillen enkele minuten op hoog vuur. Bind eventueel met sausbinder.

Snij het vlees in mooie plakjes. Serveer met de watermeloen-komkommersalade en het sausje.

Keukenbenodigdheden

BBQ of grillpan

