



Hoofdgerechten

Kruidig varkenshaasje met veenbessen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

160 gram bruine suiker (lichtbruine)
350 gram veenbessen (verse)
2 limoenen (geraspte schil)
1 groene peper (fijnggehakt)
1 theelepel olijfolie
2 deciliter water
2 varkenshaasjes
zout

Bereidingswijze

Meng de helft van de limoenschil met 1 theelepel zout en de helft van het groene pepertje. Wrijf de varkenshaasjes in met olijfolie. Bak ze daarna 8 minuten in een pan met antikleefpan. Omdraaien en er het limoenschilmengsel over verdelen. Plaats het vlees daarna 25 minuten in een voorverwarmde oven van 165°.

Doe ondertussen 2,5 dl water samen met de veenbessen, bruine suiker en de rest van het pepertje en de limoenschil in een pannetje. Aan de kook brengen en ongeveer 5 minuten laten pruttelen, tot de veenbessen open gesprongen zijn. Laat het vlees 3-5 minuten rusten onder aluminiumfolie en dien het op met de veenbessensaus, en bijvoorbeeld kroketten

Keukenbenodigdheden

Oven

