



Varkenshaasje met rozemarijn en sinaasappel



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 varkenshaasjes
50 gram boter
2 sinaasappels (in plakjes)
2 sjalotten (in sliertjes gesneden)
8 takjes rozemarijn
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep de varkenshaasjes droog met keukenpapier en breng rondom rond op smaak met peper en zout.
- 2.** Verhit een braadpan (die in de oven mag) en smelt hierin de boter. Wacht tot de boter begint te kleuren en leg dan het vlees in de pan. Bak het rondom rond mooi bruin aan en leg er de plakjes sinaasappel, de sjalotten en de rozemarijn bij.
- 3.** Laat 2 minuten meebakken en zet de pan nog 25 minuten in een op 170 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Laat het vlees even rusten. Snij het in dikke plakken en leg ze terug in de pan.