



Gelakt varkenshaasje



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 kilogram varkenshaasje
- 1 eetlepel fleur de sel
- 1 klontje boter
- 5 centimeters verse gember (geschild en fijngesneden)
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- 4 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels limoensap
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels sesamzaadjes
- 3 takjes koriander (of peterselie)

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 160 °C.
- 2.** Dep de varkenshaasjes droog met keukenpapier en bestrooi ze rondom rond met fleur de sel.
- 3.** Verhit een grote braadpan (die het liefst in de oven mag) en smelt hierin een flinke klont boter. Bak het vlees totdat het rondom rond bruin is.
- 4.** Meng de gember met de balsamicoazijn, de sojasaus, het limoensap en de honing. Bestrijk het vlees met dit mengsel en zet het 12 minuten in de oven (eventueel in een braadslee). Draai het vlees halverwege om en bestrijk opnieuw met het mengsel.
- 5.** Haal het vlees uit de oven. Laat het vlees 10 minuten rusten, lichtjes afgedekt met aluminiumfolie.
- 6.** Snij in plakjes en schik op een schaal. Bedruppel met de saus uit de pan en bestrooi met sesamzaadjes.