WINEBIZZ
Excellent Wines

Varkenshaasje met pruimensaus

Esporao Colheita Red

4 personen - 45 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 450 gr pruimen (gebruik rijpe pruimen)
- 1 rode ui
- 2 teentjes look
- 2 a 3 tl honing
- 1 tl gember (vers – fijn geraspt)
- 2 el olijfolie
- 3 el sojasaus
- 1 tl azijn
- Peper en zout
- 800 gr varkenshaasje
- 1 el 5 spice
- 1 teentje look (fijngehakt)
- Peper en zout
- 2 el olijfolie

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 190 graden. Halveer de pruimen, verwijder de pit en snij in partjes. Leg op een bakplaat of in een ovenschaal.Pel de ui en snij in ringen.Pel de teentjes look en leg in z'n geheel bij de ui en pruimen. Voeg de honing, gember en olijfolie toe. Meng goed.Rooster voor zo'n 20min in de oven. Hussel af en toe door de pruimen.

Schep na het roosteren de pruimen, ui, look, vrijgekomen sap in een blender samen met de sojasaus, azijn en wat peper en zout. Mix tot een gladde saus. Proef en breng verder op smaak met eventueel wat extra honing, azijn, peper en zout. Is de saus iets te dik, voeg dan een scheutje olijfolie toe.

Varkenshaasje
Verwarm de oven voor op 180 graden. Meng de 5 spice met de fijngehakte look, peper en zou en olijfolie. Wrijf hiermee het vlees in.

Verhit een pan met een scheutje olijfolie of boter.Schroei het varkenshaasje op hoog vuur dicht aan alle kanten (zo'n 2min per kant)

Leg het vlees in een ovenschaal en zet in de oven. Reken zo'n 15min voor rosé of 20 a 25min voor doorbakken. Haal dan uit de oven en laat even rusten onder aluminiumfolie.

Serveer het varkenshaasje met de pruimensaus.