



BINNENKORT BRADEN WE ENGELAND

MET EEN LEKKER STUKJE BELGISCH VARKENSVLEES.

Kies altijd voor vlees van bij ons. Ook wanneer we de Engelsen verslinden.

Kooktip: dit varkensgebraad is op z'n best met een lekker stuk varkensvlees van bij ons. Met zorg gekweekt, streng gecontroleerd en door iedereen geprezen. Smakelijk. Bekijk dit recept op de achterzijde of ontdek andere gerechten op lekkervanbijons.be

 #REOTOGETHER

Lekker
VAN BIJ
ONS.be

ENGELAND

VARKENSGBRAAD MET GERASPTEN VENKEL EN SINAASAPPEL

Wist je dat de Engelsen verzot zijn op varkensgebrad? Hoog tijd dus om uit te testen wat er zo bijzonder is aan deze lekkernij van over het Kanaal. Dit gerecht wordt geserveerd met een heerlijk dragonsausje. Om duimen en vingers af te likken!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 varkensgebrad • 2 el honing • 3 el tijm • 1 venkel • 1 sinaasappel • 600 g bintjes (aardappel) • pickles • peper en zout • beetje dragon • wijnazijn (bv. Chardonnay) • olijfolie • scheutje sojamelk • 200 ml melk

BEREIDING

Leg het vlees in een hete pan met olie en bak mooi bruin langs beide kanten. Kruid met peper en zout. Bestrijk met de honing en kruid met tijm. Zet het vlees in de oven voor 20 minuten op 180°C.

Snijd de venkel in fijne plakjes en spoel deze in ijskoud water. Giet af met een zeef. Besprenkel de venkel met wat olie en kruid met een snuifje zout en peper.

Hak de verse dragon en strooi over het vlees.

Schil de sinaasappel door met een mes voorzichtig tussen de schil en het vruchtvlees te snijden (à vif). Snijd nadien in partjes, dit doe je door telkens mooi langs de vliezen te snijden. Voeg de partjes toe aan de venkel. Pers de rest van de sinaasappel uit boven het mengsel. Meng alles goed, voeg olijfolie toe

en giet er wat azijn over. Laat even rusten in de koelkast.

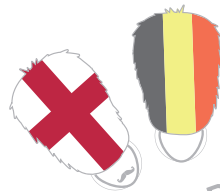
Schil de aardappelen en kook ze. Plet de aardappelen met een vork en roer er de pickles onder. Giet er de melk bij en kruid met peper en zout. Voeg wat olijfolie toe. Het hoeft geen echte puree te zijn, maar mag eerder geprakte aardappel zijn.

Haal het vlees uit de oven, leg het op een schaal en giet er het braadvocht over heen. Hergebruik de bakresten in de pan en deglaceer met sojamelk. Laat dit even goed doorkoken en roer alle aanbaksels van het vlees los zodat de smaak ervan goed opgenomen wordt in de aangedikte saus.

Giet de saus door een zeef en werk af met een beetje zout en peper. Roer met een garde door het mengsel. Voeg nog wat fijngesneden dragon toe.



In samenwerking met Chef-kok Bartel Dewulf en Frédéric Decruyenaere, huischefs van onze Rode Duivels



BINNENKORT BRADEN WE
ENGELAND