



Everzwijngebraad

met honing spekjessaus



80 min ± 725 kcal. pp



Ingrediënten

- 2 x 600 g everzwijngebraad
- 8 eetlepels honing
- 4 eetlepels balsamico-azijn
- 300 g spekblokjes
- 400 g aardappelpuree
- 1 kg spinazie
- 4 dl vleesfont

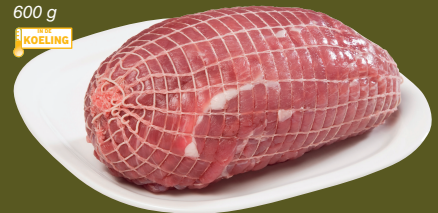
Werkwijze

- Peper en zout het gebraad en kleur het in een pan. Zet de pan in de oven en gaar 15 à 20 minuten verder op 180°C.
- Bak de spekjes aan in een pan, en karameliseer met de honing.
- Blus met de balsamico en de bouillon.
 - Laat 10 minuten sudderen.
 - Haal het gebraad uit de oven en laat het 5 minuten rusten.
 - Stoof de spinazie aan en meng met de puree.

Everzwijngebraad

Origine: uit de bossen van Polen.
Stukje uit de everzwijnbout. In netje.
Sappige smaak.
600 g

KOELING



Dulano

Gerookte hamblokjes

In blokjes. Handgezouten. Mild gerookt.

2 x 125 g

KOELING



Vleesfont

Ideaal voor de bereiding van al uw sauzen.
190 ml

