

*Recept van Andy*

# OOSTERS GEMARINEERDE VARKENSHAAS

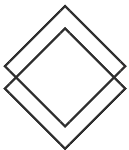
---

PLENK



# INGREDIËNTEN

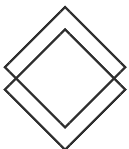
- 1 varkenshaas van ca. 300 gram
- 2 eetlepels ketjap manis
- 2 eetlepels sojasaus
- 3 eetlepels honing
- ½ theelepel knoflookpoeder
- ½ theelepel korianderpoeder
- ½ theelepel uienpoeder
- ½ theelepel gemberpoeder
- 1 eetlepel sesamzaadjes
- 1 lente uitje voor garnering



# BEREIDINGSWIJZE

- Meng in een afsluitbare bak of schaal de ketjap, sojasaus, 2 eetlepels honing, de kruiden en de sesamzaadjes.
- Leg de varkenshaas in de marinade en laat en paar uur afgesloten marineren in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Haal de varkenshaas uit de marinade en leg in een ovenschaal (marinade bewaren).
- Laat het vlees in de oven in ca. 25 minuten gaar worden.
- Draai de varkenshaas halverwege om.
- Bestrijk het vlees ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd met een eetlepel honing.
- Laat de marinade intussen op laag vuur inkoken tot een stroperige saus.
- Neem de varkenshaas uit de oven en snijd in dunne plakjes.
- Leg de plakjes op een schaal en besprenkel met de ingekookte marinade.
- Garneer met in ringetjes gesneden lente-uitjes.
- Misschien dat je de opmaak zelf een beetje leuk kunt maken.

Eet smakelijk!





PLENK