



# Kookweb.be

## Varkenshaasje met sinaasappelsaus.

### Benodigdheden:

- 2 varkenshaasjes
- zachte mosterd
- candico ( kandysuiker bruin!)
- 6 sinaasappelen
- room

### Bereiding:

Wrijf de varkenshaasjes in met een goeie laag mosterd, Vervolgens doe je er candiisuiker op (rijkelijk). Je laat dit even staan marineren. Intussen kunt u de sinaasappelen persen (1/2 overhouden). Die halve sinaasappel snij je in schijfjes. Verwarm de oven op 200 graden en voeg het sinaasappelsap erbij! niet alles. Als het vlees klaar is hou je dit even warm. Je neemt een steelpannetje waar je het vocht uit de overslede in doet, vul aan met room en laat even inkoken, Je kunt nog extra sinaasappelsap bijvoegen (naar smaak). Laat inkoken tot een gewenste dikte. Snij het vlees in plakjes en garneer op een warm bord, Wat kroketjes of pomme du chesse en napeer de saus over het vlees ! Afwerken met wat groen

**Recept rubriek:** Vleesgerechten