



Tsjechische Republiek

Vepřová panenka na pivě a zázvoru

Varkenshaas met bier en gember

varkenshaas, in dikke plakken, een of twee p.p.
1 flesje donker Abdijbier
1 stukje gember
1 el. balsamico azijn
1 tl. Worcestershire sauce
1 -2 takjes rozemarijn
3 - 4 sjalotten

Een dag voor ons feestmaal maken we de marinade. Meng in een kom van glas of van geglazuurd aardewerk het bier, een scheut balsamico-azijn, een theelepel worcestershiresaus, een stukje geraspte verse gember en een of twee takjes verse rozemarijn. Kruid het vlees met peper en zout en leg het in de marinade. Dek de schaal af en zet het minstens 12 uur in de koelkast.

De volgende dag halen we het vlees uit de marinade. Maak de sjalotten schoon en snij ze doormidden of, als ze erg groot zijn, in vieren. Verhit wat olie in een pan en braad daar het vlees aan beide kanten krachtig in aan, samen met de sjalotten.

Haal het vlees uit de pan en houd het warm tussen twee borden. Giet nu de marinade in de pan, roer daar de aanbaksels mee los en laat het stevig inkoken, tot je een dikke, beetje stroperige saus overhebt. Leg de varkenshaasjes in de saus, laat ze heel eventjes doorwarmen en serveer ze dan met aardappelpuree.