BEERWULF.COM

Varkenshaas met spek en honing uit de oven

door: Arvid Bergström

Voor 4 personen

Gulpener Herfstbock
Gouverneur Dubbelbock
Oedipus Chateau Akkerman
Muifel D'n Ossebock

Bock | 6,5 -7,5% | Nederland

Geen 18, geen alcohol

Ingrediënten

- 10 plakjes ontbijtspek
- 500 gram varkenshaas
- Zout en peper
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels honing

Bereidingswijze

Verhit de oven voor tot 180 graden Celsius.

Leg het spek naast elkaar op een snijplank, iets overlappend. De breedte van het spek moet voldoende zijn om de varkenshaas in te wikkelen. Bestrooi de varkenshaas met zout en peper.

Verhit de olie in een koekenpan. Bak de varkenshaas aan alle kanten tot het mooi bruin is.

Plaats de varkenshaas op het spek en rol het spek om de varkenshaas. Leg het met de naad naar onder in een ovenschaal. Smeer de honing over het spek.
Rooster gedurende 25 minuten in de oven en schep af en toe het vocht terug over het spek.

Snijd het daarna in dikke plakjes en serveer het met gegrilde groente en geroosterde aardappelen met tijm.

Schenk er een bockbier van rond de 6,5% bij, zoals Oedipus Chateau Akkerman of Gulpener Herfstbock.

Alternatieve bereidingswijze:

Wil je het een keer wat anders doen?
Dan kun je de honing ook mengen met een eetlepel mosterd. Schenk er dan een iets zwaardere bock van 7-7,5% bij, zoals Muifel D'n Ossebock of Lindeboom Gouverneur Dubbelbock.

Notities: