Hoofdgerechten / Verenigde Staten

Gebraden varkenslende met venkel en appels

Een met venkel en knoflook ingewreven varkenslende, geroosterd op een bedje van appels, venkel en rode ui die in een jamachtige zoetheid verzinkt, alles samengebracht met een snelle cider-mosterdsaus.

Tijd 165 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1400 g varkenshaas, zonder bot, vetkap erop (ongeveer 1,4 kg)
- ☐ 16 g koosjer zout
- ☐ 2 tl Venkelzaad, grof gemalen
- ☐ 1 theelepel Zwarte peper, grof gemalen
- ☐ 4 teentjes knoflook, fijn geraspt
- ☐ 2 takjes rozemarijn, blaadjes fijngehakt
- ☐ 45ml Olijfolie
- ☐ 2 hele venkelbollen, schoongemaakt en elk in 8 partjes gesneden
- ☐ 3 hele appels, stevig en scherp, zonder klokhuis en in 8 partjes gesneden
- ☐ 1 hele rode ui, in dikke partjes gesneden
- ☐ 240 ml Appelcider, ongezoet (versgeperste stijl)
- ☐ 1 eetlepel Dijon-mosterd
- ☐ 20 g Ongezouten boter, koud

Zo maak je het.

01 Dep het varkensvlees droog. Kerf de vetkap in een ondiepe kruisarcering in met een tussenruimte van ongeveer 2 cm, waarbij u het vet doorsnijdt, maar niet in het vlees. Meng 13 g zout met het venkelzaad, de peper, de knoflook, de rozemarijn en 15 ml olijfolie tot een pasta en wrijf dit geheel in tot de inkepingen. Laat het 45 minuten tot 1 uur onafgedekt op kamertemperatuur rusten (of zet het maximaal 24 uur in de koelkast en laat het dan 45 minuten buiten de koelkast staan). Als het braadstuk los is, bindt u het om de 4 cm vast met keukentouw, zodat er een gelijkmatige cilinder ontstaat.

02 Verwarm de oven tot 200°C. Verhit 15 ml olie in een grote ovenvaste koekenpan of vuurvaste braadpan op middelhoog vuur. Braad het varkensvlees eerst 4-5 minuten met de vetkant naar beneden, totdat het vet goudbruin en glazig is, en bak vervolgens de andere kanten elk 2 minuten bruin. Verwijder op een bord.

03 Meng de venkel, appels en ui met de resterende 15 ml olie en de resterende 3 g zout en verdeel ze in de pan (of een braadpan van 23 × 33 cm). Leg het varkensvet met de vetkant naar boven erop. Rooster 50–70 minuten totdat een direct afleesbare thermometer in het midden van het braadstuk 63°C aangeeft. Begin met controleren na 45 minuten. Leg het varkensvlees op een plank, dek het losjes af met folie en laat het 15 minuten rusten. De temperatuur zal een paar graden stijgen en de sappen zullen bezinken.

04 Verplaats de groenten en appels naar een schaal. Zet de braadpan op middelhoog vuur, giet de cider erbij en schraap de gebruinde stukjes eruit. Kook 4–6 minuten tot het tot ongeveer de helft is ingekookt. Klop de mosterd erdoor, haal van het vuur en roer de koude boter erdoor tot hij glanst. Voeg eventuele rustende sappen van het bord toe. Snijd het varkensvlees in plakjes van 1 cm dik en serveer het over het fruit met de saus erop.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / roast-pork-loin-fennel-apples