



Varkenshaas met aardbei-balsamicosaus

met geroosterde aardappeltjes en sperziebonen

HELLOEXTRA 45 min. • Eet binnen 5 dagen



**HELLO
EXTRA**



Vastkokende
aardappelen



Verse rozemarijn



Sperziebonen



Sjalot



Varkenshaas



Aardbeienjam

Voorraadkast items

Olijfolie, zwarte balsamicoazijn, roomboter, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Koekenpan, bakplaat met bakpapier, aluminiumfolie

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Verse rozemarijn* (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Sperziebonen* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Sjalot (g)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Varkenshaas* (st)	2	4	6	8	10	12
Aardbeienjam (g 19) 22)	60	90	150	210	240	300

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Zwarte balsamicoazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Roomboter (el)	2	4	6	8	10	12

Peper & zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4686 /1120	565 /135
Vetten (g)	53	6
Waarvan verzadigd (g)	21	2,5
Koolhydraten (g)	99	12
Waarvan suikers (g)	31,4	3,8
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	55	7
Zout (g)	0,5	0,1

Allergenen: -

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten



1. Aardappelen bereiden

Haal de **varkenshaas** uit de koelkast om op kamertemperatuur te laten komen. Verwarm de oven op 200 graden. Was de **aardappelen** grondig en snijd in blokjes van 1 cm. Ris de naaldjes van de takjes **rozemarijn** en hak fijn. Verdeel de aardappelen over een bakplaat met bakpapier en meng met ½ el olijfolie per persoon en 1 tl gehakte rozemarijn per persoon (zie TIP). Breng op smaak met peper en zout. Bak 15 – 20 minuten in de oven.

TIP: Zorg dat er nog ruimte is voor een tweede bakplaat voor de sperziebonen, of leg de aardappelen aan één kant van de bakplaat, zodat de sperziebonen er nog naast kunnen.



4. Varkenshaas bakken

Wrijf ondertussen de **varkenshaas** in met peper en zout. Verhit 1 el olijfolie per persoon in een koekenpan op middelmatig vuur. Leg de **varkenshaas** in de pan en bak in 10 – 13 minuten rondom bruin. Laat daarna rusten onder aluminiumfolie tot je hem serveert. Laat het bakvocht in de pan.



2. Snijden

Verwijder ondertussen de steelaanzet van de **sperziebonen** en snipper de **sjalot**.



5. Saus maken

Verhit de koekenpan met het bakvocht op middelmatig vuur en fruit hierin de **sjalot** en de overige **rozemarijn** 3 – 5 minuten. Voeg de **aardbeienjam**, de zwarte balsamicoazijn en 4 eetlepels water per persoon toe. Roer goed en laat 2 minuten zachtjes inkoken. Zet het vuur uit en roer vlak voor het serveren de roomboter door de saus en breng op smaak met peper en zout.



3. Sperziebonen bakken

Leg, als de oventijd van de aardappelen verstreken is, de sperziebonen bij de aardappelen op de bakplaat (of op een nieuwe bakplaat) (zie TIP), meng met ½ el olijfolie per persoon en breng op smaak met peper en zout. Bak de sperziebonen en aardappelen nog 15 minuten.

TIP: Heb je een minder sterke oven? Bak de aardappelen dan 10 minuten langer dan aangegeven. Past niet alles in de oven? Kook de sperziebonen dan in 8 – 10 minuten gaar in een pan met deksel.



6. Serveren

Snij de **varkenshaas** in plakken. Verdeel de aardappelen, sperziebonen en varkenshaas over de borden. Schenk de saus over de varkenshaas.

Eet smakelijk!

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.