



Varkensgebraad uit de oven

Een sappig varkensgebraad met een goudbruine korst, langzaam gegaard in de oven en afgewerkt met een snelle pansaus. Comfortfood dat je makkelijk voor de hele familie op tafel zet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	60'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

885 gr varkensgebraad zonder been (met netje)
2 el olijfolie of 30 gr boter
Peper
Zout
1 el mosterd (optioneel)
Enkele takjes verse tijm en rozemarijn
1 laurierblad
1 ui, in ringen

1 teentje look, geplet
150 ml vlees- of groentebouillon
Scheutje room (optioneel, voor de saus)

Bereidingswijze

- 1.** Haal het gebrad minstens 30 minuten voor het bakken uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur komt. Laat het netje zitten: dat houdt het vlees mooi in vorm tijdens het garen.
- 2.** Verwarm de oven voor op 175 graden (boven- en onderwarmte).
- 3.** Wrijf het gebrad royaal in met peper, zout en eventueel een dun laagje mosterd. Steek wat takjes tijm en rozemarijn onder het net.
- 4.** Verhit de olie of boter in een pan en schroei het gebrad rondom goudbruin aan, ongeveer 5 minuten in totaal. Zo krijg je een smaakvolle korst.
- 5.** Leg het vlees in een ovenschaal op een bedje van uiringen en geplette look, met het laurierblad erbij. Giet de bouillon in de schaal, ongeveer 1 cm hoog.
- 6.** Schuif de schaal in de oven en gaar het gebrad ongeveer 55 tot 60 minuten. Meet met een kernthermometer: 65 graden geeft een rosé resultaat, 70 tot 72 graden is doorbakken maar nog sappig.
- 7.** Haal het vlees uit de oven, dek het losjes af met aluminiumfolie en laat het 10 tot 15 minuten rusten. Zo trekken de sappen door het vlees.
- 8.** Giet ondertussen het braadvocht in een pannetje, laat kort inkoken, voeg een klontje boter en eventueel een scheutje room toe voor een snelle saus.
- 9.** Verwijder pas na het rusten het netje en snijd het gebrad in mooie plakken.

Tip

Laat het netje altijd zitten tot na het rusten, anders valt het gebraad uit elkaar of gaart het ongelijk. Wil je een extra krokant korstje, snijd het net na het bakken weg en zet het vlees nog 5 minuten onder de grill.

Lekker met

Aardappelgratin of kroketten, met gestoofde witloof, rode kool of boontjes met spek

Dranktip

Een stevig blond bier of een soepele rode wijn zoals een Merlot