



## 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 en 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

Een scheutje room (optioneel, voor de saus)

Een klontje boter (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 enkele takjes tijm en rozemarijn onder het net.
- 4.** Verhit de olijfolie of boter in een braadpan op middelhoog vuur 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. Voeg het laurierblad toe en giet de bouillon in de schaal.
- 6.** Schuif de schaal in de voorverwarmde oven en gaar het gebrad 55 tot 60 minuten. Gebruik 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 zodat de sappen zich door het vlees verdelen.
- 8.** Giet ondertussen het braadvocht door een zeef in een klein pannetje en laat het kort inkoken op hoog vuur. Roer er een klontje boter en eventueel een scheutje room door 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, verwijder het net dan na het rusten 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