



# Varkenshaas met aardbei-balsamicosaus

met geroosterde aardappeltjes en sperziebonen

**FAMILY** 45 min. • Eet binnen 5 dagen



**FAMILY**



Vastkokende aardappelen



Sperziebonen



Varkenshaas



Verse rozemarijn



Sjalot



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* (takjes)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Sperziebonen* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Sjalot (g)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Varkenshaas* (st)	1	2	3	4	5	6
Aardbeienjam (g 19) 22)	30	45	75	105	120	150

### Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6

Peper & zout naar smaak

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3527 / 843	514 / 123
Vetten (g)	39	6
Waarvan verzadigd (g)	12,2	1,8
Koolhydraten (g)	84	12
Waarvan suikers (g)	16,2	2,4
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	32	5
Zout (g)	0,2	0

## 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 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 2 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.