

## **VARKENSGBRAAD MET TUINKRUIDEN OP ZIJN TOSCAANS**

### **Ingredienten**

1 varkensgebraad (-/+ 800 G)  
3 teentjes knoflook  
3 takjes verse rozemarijn  
6-tal blaadjes salie  
Olijfolie extra vierge  
Grof zout  
Peper uit de molen  
Aardappelen  
Bouillon



### **Bereiding**

1. Hak de knoflookteentjes, samen met de salie en rozemarijn, giet er een scheutje olijfolie extra vierge bij en wat grof zout .
2. Maak met een scherp lang mes een inkeping in het midden van het het gebrad en vul de inkeping met de kruiden. Kruid met peper uit de molen en wat zout
3. Pel een uitje en een beetje wortel en verwarm deze in olijfolie (met eventueel ook wat pancetta of spekjes). Als de olie goed warm is het vlees op hoog vuur aanbakken rondom.
4. Bouillon bijvoegen en laten sudderen en verder afwerken in de oven aan 180°C voor een half uur. Om eventueel uitdrogen van het vlees te voorkomen bedruipen met de braadfond.
5. De aardappelen kan U ook samen met het vlees in de oven bakken. Pocheer ze eerst even in gezouten water, bak ze in de oven met met het overschot van het kruidenvulsel van het vlees begiet met olijfolie extra vierge, voeg wat zout toe en bak voor 20 minuten in de oven.
6. Serveer met een sausje gemaakt van de braadfond
7. Snij het gebrad in plakken en serveer met de gebakken aardappelen en groente naar keuze.

Buon appetito

