

Varkensvlees in zoetzure saus

Ingrediënten

- 1 kilo varkensvlees in stukjes
- 150 gram spekblokjes
- 3 eetlepels suiker
- 4 eetlepels azijn
- 1 wortel
- 12 kleine uitjes/sjalotjes
- 1 bosje koriander
- thijm, laurier, rozemarijn
- 20 centiliter witte wijn
- 1 eetlepel olie
- peper en zout

Werkwijze

1. Bak de spek uit. Haal uit de pan.
2. Verhit de olie, giet er suiker en azijn in en laat dit caraméliseren. Doe het vlees in de pan en schep goed door. Voeg wijn, peper en kruiden toe en laat dit afgedekt 40 minuten sudderen.
3. Voeg fijngesneden wortel en ui toe. Laat dit 20 minuten meesudderen.
4. Haal de kruiden eruit en leg het vlees op een schaal, giet de saus eroverheen en de fijngeknipte koriander.