

Varkenshaas in ananassaas

Ingrediënten

- 600 gram varkenshaas
- 1 blik ananas
- 10 centiliter tomatencoulis
- 1 gepelde ui
- 3 centimeter gemberwortel
- verse koriander of korianderbolletjes
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel meel
- zout
- peper

Werkwijze

1. Laat de ananas uitlekken. Houd 10 centiliter sap achter. Snijd de ananas in stukjes.
2. Snijd de varkenshaas in kleine stukjes en strooi er wat meel over.
3. Fruit de ui in de olie een pan, voeg het vlees toe en laat dit 5 minuten bakken.
4. Voeg de tomatensaus toe, de ananassap en de stukjes ananas, de gember en de kruiden. Laat dit nog 5 minuten meekoken, roer goed.
5. Serveer met wat groen van de koriander. Lekker met rijst.