

Varklies met 'n soet uiesous en groenboontjiepuree

Bestanddele:

- 1,5 kg varklies
- 250 g groenboontjies
- 750 g beet
- 750 g eksotiese tamaties
- 100 ml olie
- 100 ml balsamiekasyn
- 30 g bruinsuiker
- 30 ml suurlemoensap
- 2 aartappels
- 4 uie
- 1 sopie sjerrie
- Sout
- Peper

Metode:

1. Geur die varklies goed met sout en peper aan beide kante.
2. Plaas die varklies in 'n bakplaat met 'n bietjie olie.
3. Sny uie in kwarte, voeg saam en bak vir 3 ure op 150 °C. Laat dit lank en stadig bak tot die vet begin pof.
4. Hou 'n ogie op jou uie tot dit lekker gekaramelliseer het, haal dit uit en hou eenkant.
5. Maak seker die varkvet het lekker opgepof ("crackling")
6. Haal die vark uit en rus vir 30 minute voor jy dit sny.

Beet:

7. Skil beet en sny in kwarte
8. Geur met sout en peper. Voeg olie by en meng goed saam. Bak vir 'n uur.

Groenboontjiepuree:

9. Sny boontjies eweredig, asook die aartappels.
10. Voeg dit in 'n pot met water, kook tot sag.
11. Dreineer die water.
12. Sit die mengsel in 'n voedselverwerker en blits tot glad. Geur met sout en peper.
13. Hou puree eenkant.

Balsamiese reduksie:

14. Sit balsamiekasyn in pot op hoë hitte.
15. Voeg bruinsuiker by en kook tot begin borrel.
16. Sit dit eenkant.

Uiesous:

17. Plaas jou uie in skoon pan en braai verder en voeg sjerrie by.
18. Kook tot die alkohol weggekook het.

Bedien die vark saam met die gebraaide uie en beet, groenboontjiepuree en balsamiese reduksie.