

Varkensgebraad (*gemakkelijk*)

Ingrediënten:

- +/- 1,3 kg varkensgebraad
- Peper, zout, muskaatnoot
- ½ tas madeira
- ½ tas tomatenketchup
- ½ tas rozijnen
- ½ tas zilveruitjes (*bv: zoetzure van HAK*)

Bereiding

1. Kruid het vlees met peper, zout en muskaatnoot
2. Braad het vlees aan in een diepe pan aan alle zijden.
3. Doe dan de madeira, tomatenketchup, rozijnen en zilveruitjes bij in de pan
4. Laat dan ong.3/4 uur garen in de pan op een zacht vuur