

Ingrediënten



- 6 varkenskarbonades
- 1/4 kop abrikozenjam
- 60 ml. abrikozensap
- 2 eetlepels witte wijn
- 1 eetlepel olie
- 1 eetlepel honing
- 2 theelepels madraskerriepoeder
- 1/4 theelepel chilipoeder

Bereiding

Snijd de vetrandjes van het vlees. Jam, sap, wijn, olie, honing, kerrie en chilipoeder goed mengen.

De varkenskarbonades op een bord leggen en het abrikozen mengsel erover gieten.

Afdekken en 1 uur laten staan bij kamer temperatuur.

Uit laten lekken en de marinade bewaren. De karbonades 10 minuten roosteren en 1 of 2 keer keren.

Regelmatig bestrijken met de opgevangen marinade.