



Ingrediënten (4 personen)

- 500 gram hamlapjes
- 1 theelepel paprikapoeder
- 5 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel gehakte rozemarijn
- 250 ml. appelsap
- 2 eetlepels citroensap of azijn
- 3 eetlepels blanke rozijnen
- allesbinder
- zout en peper

Vorbereiding

Bestrooi het vlees met zout peper en paprikapoeder. Meng 3 eetlepels olijfolie met de knoflook, rozemarijn, appelsap en citroensap. Leg het vlees hierin en dek het af. Laat het minimaal 1 uur (Ik doe 1 DAG!!) marinieren in de koelkast.

Bereiding

Dep het vlees droog. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een braadpan of braadslee en bak het vlees hierin 2 minuten per kant. Zeeg de marinade goed en verwarm het daarna en giet het bij het vlees. Voeg daarna de rozijnen toe en stoof het vlees zachtjes voor ongeveer 25 tot 35 minuten. Bind daarna de saus met wat allesbinder. Let op, het mag niet te dik worden. Lekker met witlofstampot of bijvoorbeeld doperwten en gekookte aardappels.

Tip: Voeg in plaats van rozijnen eens witte druiven zonder pit toe en vervang de rozemarijn door oregano en/of tijm

Bron: Boodschappen 3-2015

Bron: Yvonne