



ingrediënten (4 personen)

- 2 eetlepels Patak curry pasta mild.
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 uitgeperste sinaasappel
- Olijfolie
- 2 varkenshaasjes (500 gram)
- 2 gekookte bietjes
- 1 courgette
- 10 kleine worteltjes in blokjes.
- verse basilicumblaadjes



- 1 eetlepel mosterd
- 300 gram verse spinazie
- enkele blaadjes Rucola sla

Bereiding.

Roer de curry pasta los met de knoflooktenen de helft van het sinaasappelsap en 2 eetlepels olijfolie. Wrijf de varkenshaas hiermee in en giet de rest over de varkenshaas uit en zet ze koud weg voor 2 uurtjes. Rooster het vlees daarna op de Barbecue of in een grillpan op hoog vuur rondom bruin. Laat het vlees in ongeveer 10-20 minuten (afhankelijk van de dikte) gaar worden. Keer regelmatig. Schil de bietjes en snijd ze in kleine blokjes. Snijd de Courgette eveneens in kleine blokjes en bak deze even heel kort aan op een hoog vuur in een wok pan met 1 eetlepel olijfolie. Laat daarna afkoelen. Pluk alvast de basilicum blaadjes (ongeveer 20 stuks en niet te groot) Maak van het sinaasappelsap een dressing met de mosterd en 2 eetlepels olijfolie en peper en zout naar smaak. Roerbak de spinazie met 1 uitje tot ze slinkt en haal meteen van het vuur. Schep hierdoor de basilicum blaadjes en de dressing. Leg de spinazie op een bord, vervolgens een rijtje biet blokjes en strooi hierover de wortel stukjes voor de kleur. Drapeer wat Rucola sla op de rand van het bord en verdeel vervolgens de gesneden varkenshaas over de borden. Leg dit op het bedje van groenten.

Lekker met bruin stokbrood of ciabatta