

Ingrediënten voor 2 personen

- Kangoeroemedailles - 100gr
boter - 3 eetlepels suiker - 2
eetlepels witte wijnazijn - 1
theelepels kerriepoeder - 1
theelepel gember - 1 mango - 1
appel - Verse Peterselie - Peper
en zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Braziliaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kangoeroe Medailles of Ossehaas met Mangomarmalade

Kangoeroe Medailles of Ossehaas met Mangomarmalade

Hulpmiddelen

- pan

Vorbereiding

- mango en appel in blokjes snijden - peterselie fijnhakken

Bereidingswijze

Verhit de in blokjes gesneden mango, appel en de helft van de boter in een pan. Voeg de suiker, kerrie en gember toe en verwarm enkele minuten. Voeg de witte wijnazijn en 2 eetlepels water toe en kook het geheel tot een marmelade ontstaat. Bestrooi de kangoeroemedailles met peper en zout. Verhit de rest van de boter in een koekenpan en bak de medailles bruin en naar wens gaar. Haal de kangoeroemedailles uit de pan en laat in aluminiumfolie rusten. Voeg 4 eetlepels water aan het bakvet toe en breng de jus op smaak met peper en zout. Serveer de kangoeroemedailles met jus en de marmelade. Garneer met verse peterselie.

Serveertips

Lekker met gebakken aardappelpartjes en een salade.