

Ingrediënten voor 4 personen

Varkenshaas naar wens, ik had 4 stukken voor 4 personen
2 eetlepels olijfolie ¼ cup (ca. 60 ml) ketjap (soy sauce) 1½ eetl. gele mosterd 3 eetl. maple syrup 1 sjalot fijngesneden (ik had een gewone ui) 1 theelepel uienpoeder (had ik niet) 1½ theelepel knoflookpoeder

Tijd: > 2 uur
Keuken: Amerikaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Slow cooker varkenshaas

Ik zoek regelmatig op Amerikaanse sites naar slow cooker recepten en kwam deze toevallig tegen en het was hier thuis een groot succes. Wij aten het bij de friese witlofstamp. Goede combinatie!

Hulpmiddelen

Slow cooker

Bereidingswijze

Mix alle ingrediënten voor de marinade door elkaar leg de varkenshaas in de slow cooker en giet er de marinade over kook ca. 5 uur op low (lage temperatuur) om de 2 uur en net voor het opdienen de varkenshaas een keer omdraaien (en evt. weer beetje bedekken met marinade)