Varkenskroon met ahornsiroop, geroosterde appels en rode druiven



Eenvoudig | 1 u. 20. | 8/9 pers.

Ingrediënten:

- ❏ 1 varkenskroon van ± 1,5 kg
- ❏ 4 appelen
- ❏ 400 g rode druiven
- ❏ 2 bio-citroenen
- ❏ 4 sjalotten
- ❏ 5 teentjes knoflook
- ❏ 4 grote salieblaadjes
- ❏ 1 takje rozemarijn
- ❏ 2 dl esdoornsiroop
- ❏ Olijfolie
- ❏ Peper
- ❏ Zout

Bereiding:

1. Haal de varkenskroon 30 à 60 min. vóór het bakken uit de koelkast.
2. De oven op 170 °C voorverwarmen. Gebruik voor de varkenskroon een zeer grote ovenschaal. De sjalotten pellen en de partjes van elkaar halen. Rond het vlees schikken en met een scheutje olijfolie besprenkelen. Met peper en zout kruiden en 25 min. in de oven bakken.
3. Intussen de esdoornsiroop in een steelpannetje verwarmen en 2 min. laten sudderen. Fijn geraspte citroenschil, de salieblaadjes, het takje rozemarijn en de hele knoflookteentjes (ongepeld en licht geplet) toevoegen. Van het vuur nemen en naar smaak het sap van 1 à 2 citroenen toevoegen. Laten staan.
4. De appelen in kwartjes snijden en de klokhuizen verwijderen (ze niet schillen). De druiven in kleine trosjes verdelen. Dit alles rond de varkenskroon schikken en met peper en zout kruiden. De gearomatiseerde esdoornsiroop erover gieten, 40 min. in de oven bakken en regelmatig met braadvocht overgieten (de sjalotten af en toe draaien zodat ze niet verbranden).
5. De ovenschaal met aluminiumfolie afdekken en 10 min. laten staan. De varkenskroon tussen de ribben aansnijden. Met de saus en het fruit serveren. Met een eenvoudige aardappelpuree of een aardappel-knolselderijpuree aanvullen.

U kunt ½ el gedroogde oregano aan de esdoornsiroopsaus toevoegen en de borden met wat verse oregano garneren.

RENMANS