

geroosterd varkensvlees
op Tascaanse wijze met huile d'olive du Languedoc BOB

Voor 6 personen:

- *1,2 kg varkenslende (met of zonder been)*
- *4 teentjes knoflook*
- *2 takjes verse rozemarijn*
- *4 eetlepels **huile d'olive du Languedoc BOB** (waarvan 1 voor de afwerking)*
- *1 theelepel chilipeper*
- *Sap en schil van 1 biologische citroen*
- *Zout uit de Camargue*
- *Versgemalen peper*
- *10 cl droge witte wijn (optioneel)*

Bereidingstijd: 15 minuten
Kooktijd: 1,5 uur

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Maak kruisvormige inkepingen in het vel van het gebraad.Plet de teentjes knoflook en steek ze samen met de takjes rozemarijn in de inkepingen.

Bestrijk het gebraad met 3 eetlepels olijfolie, besprenkel het met citroensap en bestrooi het met citroenschil, chilipeper, zout en peper.

Plaats het gebraad in een ovenschaal, voeg eventueel de witte wijn toe en bak het gedurende 1,5 uur in de oven, waarbij u het regelmatig met zijn eigen sap bedruipt.

Laat het 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voordat u het aansnijdt.

Besprenkel met een scheutje olijfolie en kookvocht en serveer met frietjes.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een subtiele smaak van Languedoc BOB te gebruiken voor zijn overheersende aroma's van amandel en tomaat.
U kunt ook een van deze olijfoliën gebruiken: Nyons BOB of Nice BOB.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026