Kerstgebraad met Limburgse wintergroenten

Ingredienten voor 4 Personen

800	g	Varkensgebraad
250	g	Schorseneren
250	g	Pastinaak
3		Appels
3		Kaneelstokjes

Bereiding

1. Haal het vlees een uur op voorhand uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 200°C. Kruid het gebraad aan beide kanten met peper en zout. Verwarm wat boter in een braadslede op het vuur en schroei het gebraad dicht: eerst aan de vetkant, dan aan de andere. Zet de braadslede in de voorverwarmde oven. Verlaag na 5 minuten de temperatuur naar 175°C en laat het vlees een uur lang bakken.
2. Schil ondertussen de schorseneren en pastinaak en snijd ze doormidden in de lengte. Was de appels, verwijder het klokhuis en stop een kaneelstokje in elke appel.
3. Haal de braadslede na een halfuur uit de oven en draai het gebraad om. Leg er de groenten en appels rond, besprenkel de groenten met olijfolie en zet nog een halfuur in de oven.
4. Haal het gebraad uit de slede en laat het vlees 10 minuten verder garen op een rooster. Giet het teveel aan vet uit de braadslede en schik de groenten en appels in de braadslede. Kruid de groenten met peper en zout en zet de slede even terug in de oven om alles warm te houden. Leg er vervolgens het vlees op en serveer.

Tip: héérlijk bij dit gebraad is een volle, rode wijn. Aanraders: de pinot noir van wijndomein Crutzberg, pinot noir van Wijnbouwkasteel Vilain XIIII, pinot noir van Genoels-Elderen en Müler-Thurgau van Wijndomein Kitsber.