

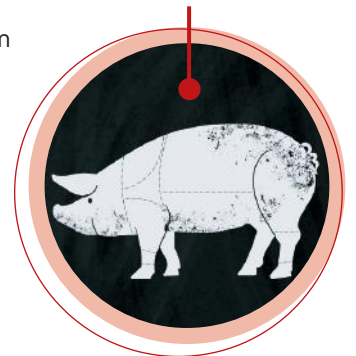
Varkensgebraad 'Beter voor iedereen', geroosterde groenten & pistachenoten



Ingrediënten voor 4 personen

- 1 varkensgebraad van ± 700 g met het label 'Beter voor iedereen'
- 1 tros tomaatjes
- 300 g kleine nieuwe aardappelen
- 3 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 30 g pistachenoten
- 2 takjes marjolein
- 10 blaadjes basilicum
- 2 eetlepels olijfolie

Varkensgebraad



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C. Houd enkele pistachenoten opzij als decoratie.
- Hak de knoflook, 20 g pistachenoten, de marjolein en de basilicum fijn. Plet alles met 1 eetlepel olijfolie in een vijzel samen tot een pasta.
- Schil de uien en leg ze op een grote ovenschotel ingesmeerd met olie.
- Leg het **varkensgebraad 'Beter voor iedereen'** erbij. Maak er verschillende inkepingen in met een mes, en doe daar telkens een lepel pistachepasta in. Kruid af.
- Voeg de gewassen tomaatjes en aardappelen eraan toe. Laat alles 45 minuten garen in de oven.
- Haal de schotel uit de oven en laat het vlees 5 minuten rusten alvorens het te snijden.
- Serveer het **varkensgebraad 'Beter voor iedereen'** met de geroosterde aardappelen en tomaatjes en de gekonfijte uien. Bestrooi het vlees met de resterende pistachenoten.

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE

Energie	336 kcal
Vetten	12,5 g
waarvan verzadigde	2,5 g
Omega-3	0,25 g
Koolhydraten	17,1 g
waarvan suikers	3,2 g
Eiwitten	39,8 g
Zout	0,3 g

