

# croma mini masterclass

## Spiekbriefje

### Varkenshaas

#### Wat heb je nodig?

Croma voor Bakken en Braden (rode dop)

Ga uit van circa 200 gram per persoon

Peper & zout

Vleestang

Pan met anti-aanbaklaag

Aluminiumfolie



---

#### Volg deze stappen en zet het perfecte stukje vlees op tafel!

- Haal de varkenshaas een kwartier voor het bakken uit de koelkast
- Snij de varkenshaas in dikke plakken van ongeveer 3 cm
- Kruid de varkenshaas
- Doe een flinke scheut Croma in de pan
- Doe het vlees in de pan (met de vleestang!) als de Croma bruin gekleurd is
- Bak de varkenshaas in ongeveer 10 minuten. Draai het vlees geregeld
- Haal het vlees uit de pan en dek het af met aluminiumfolie zodat het vlees even kan rusten. Maak een tunneltje zodat de condens naar buiten kan
- Laat het vlees circa 5 minuten nagaren onder de folie



Vlees bak je in Croma.