**Varkensgebraad in de Römertopf met kweeperensaus**

varkensgebraad

pastinaak

pompoen

wortelen

uien

knoflook

karwijzaadjes

laurier

peterseliestengels
boter

aardappelen

tijm

rozemarijn

peper en zout
nootmuskaat

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

*Voor de saus:*

[kweeperengelei](https://www.creatief-koken.be/basis/6209.htm)

appelazijn

bindmiddel

Zet de Romeinse pot volledig ondergedompeld een uur in koud water.

Snijd een paar uien, wortelen, pastinaak, pompoen en knoflookteentjes, in grove stukken. Fruit de uien glazig samen met het knoflook. Leg alle groenten in de Römertopf en overgiet ze met een glas [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm). Kruid met peper, zout en karwijzaadjes. Leg er een [**kruidentuiltje**](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm) bij van laurier, peterselie en tijm.

**Het gebraad**. Braad het vlees rondom aan in boter tot het volledig dichtgeschroeid is. Leg het in de pot op de groenten en sluit de pot af.

Zet de Römertopf in een koude oven en stel de temperatuur in op 200°C. Laat 2 uur staan zonder de pot te openen. Haal dan het vlees uit de pot en laat het afgedekt rusten. Snijd het in plakjes net voor het opdienen.

**De stamppot**. Zeef de groenten uit de Römertopf. Bewaar ook het kookvocht voor de saus. Maak van de groenten een stamppot met een paar gekookte aardappelen, een klontje boter, peper, zout en nootmuskaat.

**Maak de saus**. Breng een paar flinke lepels [**kweeperengelei**](https://www.creatief-koken.be/basis/6209.htm)aan de kook met ongeveer evenveel kookvocht. Voeg naar smaak appelazijn toe. Kruid met peper en zout. Bind de saus met maïzena opgelost in water of met een ander bindmiddel.

**Op het bord**: een paar sneetjes gebraad, genappeerd met de saus en daarbij een flinke schep groentenstamppot.