

Gegrilde varkensfilet met seizoensgroenten en een romige mosterdsaus

De gegrilde varkensfilet is sappig en krijgt een mooie kruidenkorst, wat zorgt voor een intense smaak. De seizoensgroenten zijn roestig gebakken, waardoor hun natuurlijke zoetheid naar voren komt, terwijl de frisheid het gerecht verlicht. De romige mosterdsaus voegt een rijke, ronde smaak toe die de verschillende elementen elegant samenbrengt. De contrasten tussen het zachte vlees en de knapperige groenten creëren een aangename structuur, wat dit gerecht bijzonder maakt.

Ingrediënten (voor 2 personen)

- varkensfilet
- wortelen
- pastinaak
- ui
- mosterd
- room
- olijfolie
- frisse kruiden

Zo pakken we het aan

1. Verwarm de grill voor en meng de varkensfilet met olijfolie, zout en peper voor een goede smaakbasis.
2. Drapeer de wortelen en pastinaak, in stukken gesneden, met olijfolie op een bakplaat en rooster ze tot ze goudbruin zijn, vaak 20–25 minuten.
3. Grill de varkensfilet op hoog vuur zodat het rondom mooi kleurt, dit kan 4–5 minuten per kant duren.
4. Neem de varkensfilet van de grill en laat deze even rusten zodat de sappen zich kunnen zetten.
5. Verhit een pan en bak de gesneden ui tot deze glazig is, wat ongeveer 4–5 minuten kost.
6. Voeg mosterd en room toe aan de ui, en laat het geheel zachtjes pruttelen zodat de smaken zich vermengen en de saus iets indikt.
7. Serveer de gegrilde varkensfilet op een bed van de geroosterde groenten en lepel er rijkelijk de mosterdsaus overheen.