

### Ingrediënten en Recept

Varkensgebraad Orloff van Annick en Rudy (1343)

1.2 kg varkensvlees Lidl 6€

Peper, zout

Aanbraden in pan langs elke zijde

In ovenschotel leggen

Insnijdingen maken

Kaas en ham er tussen steken

Bechamelsaus maken (155)

Gebraad met bechamelsaus

overgieten

Oven: 180°C - 50 minuten

Eventueel op het einde nog wat

gemalen kaas op het gebraad leggen

Gebraad afbakken. Wij doen dit in de pan. Fijne plakjes snijden. Bechamelsaus maken, gemalen kaas bijdoen, afkruiden met peper zout muskaatnoot, gebraad in ovenschaal leggen en beurtelings schikken met hesp kaas en gebraad. Saus overgieten en nog wat gemalen kaas opstrooien. Dan bakken in de oven op 180 graden totdat er een korstje is.

---

### Bron

Annick en Rudy Van Laere

---

Fotos

