



Hoofdgerechten

## Varkenshaasje met pancetta en champignons

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

2 varkenshaasjes  
300 gram pancetta (in plakjes)  
2 rozemarijntakjes  
4 tijmtakjes  
400 gram kastanjechampignons (in kwartjes)  
12 witloof (kleine)  
3 eetlepels boter  
1 eetlepel olijfolie  
2 eetlepels kristalsuiker  
peper (versgemalen)

### Bereidingswijze

Schik de helft van de pancetta op een snijplank in de vorm van een V. Doe hetzelfde met de andere helft, zodat je elk varkenshaasje er straks mee kunt inpakken. De uiteindes dienen elkaar wat te overlappen. Hak de groene kruiden fijn en verdeel ze over de pancetta, samen met wat versgemalen peper.

Verhit 2 el boter in een pan en schroei de varkenshaasjes rondom dicht. Wikkel rond elk haasje een jasje van pancetta en plaats ze in een ovenschaal. Meng in een kom de champignons, olijfolie en peper en schik ze rond het vlees. Plaats de schotel 20-25 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

Gaar intussen de schoongemaakte witloofstronkjes in een pot met 1 el boter, een scheutje water, peper, zout en de suiker. Doe het deksel op de pot en laat 15 minuten op een zacht vuurtje garen. Snij het vlees in plakjes en serveer het met de witloofstronkjes. Erg feestelijk met pommes duchesse.

**Tip:** Laat het varkenshaasje na het bakken ongeveer 5 minuutjes rusten onder aluminiumfolie. Zo wordt het vlees lekker mals en kan je het makkelijker aansnijden.

