



Hoofdgerechten

## Varkenshaasje met ratatouille

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

600 gram varkenshaasjes  
400 gram champignons  
1 ui  
1 gele paprika  
1 rode paprika  
1 groene paprika  
2 lookteentjes (fijngesneden)  
2 tomaten  
1 eetlepel tomatenpuree  
1 deciliter rode wijn  
2 eetlepels provençaalse kruiden  
2 eetlepels olijfolie  
basilicumblaadjes (enkele, fijngesneden)  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Snij de paprika's, de tomaten en de ui in blokjes. Snij de champignons in dikke plakken. Bak de ui, champignons, paprika en de look 3-4 minuten aan in de olijfolie. Voeg de tomatenblokjes en de tomatenpuree toe en laat ze 3 minuten mee bakken. Blussen met de wijn en 10 minuten verder laten garen.

Kruid intussen het vlees met peper en zout en bak het aan elke kant een vijftal minuten op een hete grill. Het vlees mag nog mooi rosé zijn. Breng de ratatouille op smaak met peper, zout en Provençaalse kruiden en dien hem op met plakjes varkenshaasje. Afwerken met basilicumsnippers.

