



Hoofdgerechten

Varkenshaasje met Breydelspek en spruiten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram varkenshaasjes
8 speklapjes (Breydel)
600 gram spruitjes
1 ui (gesnipperd)
2 groentebouillon (blokjes)
20 gram pijnboompitten (geroosterd)
2 lookteentjes (geperst)
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
nootmuskaat
boter
peper
zout

De ultieme bereidingswijze voor de lekkerste spruitjes? Die vind je in dit recept. Niet te lang koken en daarna nog even de pan voor een lekker bruin kleurtje. Heerlijk!

Moet je de **moeilijke eters** toch nog overtuigen om **spruitjes te proberen**? Voeg een lepel suiker toe tijdens het koken om de smaak te temperen. En gebruik vanaf dan elke keer een beetje minder suiker... Zo makkelijk is het!

Bereidingswijze

Maak de spruitjes schoon. Breng 1 l water met de bouillonblokjes aan de kook. Kook de spruitjes in de bouillon beetgaar in maximaal 10 minuten. Giet af. Fruit de ui en de look in wat boter. Voeg de spruitjes toe en bak ze kort mee. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Bestrooi met de pijnboompitten.

Snij het varkenshaasje in gelijke stukken. Strooi op ieder plakje spek wat tijmblaadjes. Leg op elk plakje een varkenshaasmedaillon en kruid met peper en zout. Rol op en bak het vlees rondom bruin in hete boter.

Haal het vlees uit de pan en hou warm. Blus de pan met een scheutje water en schraap het aanbaksel los. Giet er de room bij en laat wat indikken. Kruid met peper en zout. Serveer het vlees met de spruitjes en geef er de saus bij

