



Hoofdgerechten

Varkenshaasje met appelmoessaus en gebakken krieltjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel bieslook (fijnggehakt)
800 gram krieltjes (geschild)
750 gram varkenshaasjes
boter
peper
zout

Voor de saus

4 appels (kleine, Boskoop)
300 milliliters kippenbouillon
200 milliliters appelsap
4 eetlepels rozijnen
1 eetlepel honing
2 steranijs

Bereidingswijze

Kook de krieltjes beetgaar in licht gezouten water. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in blokjes. Breng het appelsap met de bouillon aan de kook. Voeg de appelblokjes, rozijnen, honing en steranijs toe. Laat op een laag vuur sudderen tot de appel zacht is.

Verwarm de oven voor op 180°C. Kruid het varkenshaasje met peper en zout en bak in boter rondom bruin. Leg het vlees in een ovenschaal, verdeel er de appelmoessaus over en zet 12 minuten in de oven. Neem uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten.

Giet de krieltjes af en bak ze in boter goudbruin. Kruid met zout. Snij het varkenshaasje in plakjes en strooi er wat bieslook over. Geef er de krieltjes bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

