



Hoofdgerechten

Varkenshaasje Cross & Blackwell

Voor 4 personen.

Ingrediënten

40 centiliters kalfsfond
2 varkenshaasjes
200 gram pickles
60 gram room
4 lente-uitjes
peper
zout

Voor de stampot

500 gram aardappelen (bloemige)
200 gram preiwitten
1 ui
handvol bieslook (versnipperd)
1/2 blokje kippenbouillon
2 klontjes boter

Bereidingswijze

Maak eerst de stampot. Snij de ui en prei fijn en stoof aan met wat boter. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Voeg toe aan de groenten. Laat alles even stoven en kruid goed af.

Los het kippenbouillonblokje op in water en voeg bij de groenten tot ze net onder staan. Giet de aardappelen af zodra ze gaar zijn en laat ze vervolgens even drogen op het vuur. Plet ze daarna met een vork of stamper. Kruid eventueel wat bij met peper en zout en voeg een klontje boter en de versnipperde bieslook toe.

Kook voor de saus de kalfsfond tot de helft van zijn volume in en laat daarna extra inkoken met de room erbij. Wacht tot het mengsel op sausdikte is en voeg dan de pickles eraan toe. Vind je de saus nog niet zuur genoeg? Dan kan je hem nog opfrissen met een azijn naar keuze.

Kruid de varkenshaasjes goed en bak aan in olijfolie. Voeg daarna een klontje boter toe en laat verder garen in de oven op 180°C gedurende 6 minuten.

Wikkel het vlees in aluminiumfolie en laat even rusten. Gril ondertussen de lente-uitjes even tot ze gaar zijn. Je mag gerust een beetje van de bakboter bij de saus doen om meer diepgang te verkrijgen.

Snij de varkenshaasjes in plakjes, maak quenelles van de stampot en garneer met de lente-ui en saus.

Keukenbenodigdheden

Oven

