



Hoofdgerechten

## **Vulkaan van witloofpuree (met varkenshaasje)**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 kilogram aardappel (puree)  
600 gram varkenshaasjes  
1 vleesbouillon (blokje)  
4 witloof (stronkjes)  
120 milliliters melk  
1 eetlepel bloem  
1 eetlepel suiker  
snuifje nootmuskaat  
boter  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Schil de aardappelen en halveer ze. Kook ze gaar in licht gezouten water. Verwarm de oven voor op 180°C. Kruid het varkenshaasje met peper en zout en bak rondom bruin in boter. Leg het vlees in een ovenschaal en zet 12 minuten in de oven. Doe de bloem in de pan met de gebruikte boter en roer los. Blus met warm water tot de saus dikker wordt. Breng aan de kook en verbrokkel er het bouillonblokje over. Roer er tot slot nog wat klontjes boter onder. Hou warm.

Snij het witloof in fijne reepjes en bak ze in boter gaar. Bestrooi met de suiker en laat even karamelliseren. Kruid met peper en zout.

Verwarm de melk. Giet de aardappelen af en pureer ze met de melk en een klontje boter. Meng er het witloof onder en kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Schep de puree in torentjes/bergjes op de borden van de kinderen. Snij het varkenshaasje in plakjes en leg 3 plakjes rond de puree. Maak een putje in het pureetorentje en giet er wat van de saus in. Klaar!

Hoeft het geen vulkaantorentje te zijn? [De volwassen versie vind je hier.](#)

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

