



Hoofdgerechten

Witloofpuree met varkenshaasje en witloof

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram aardappel (puree)
4 witloof (stronken)
600 gram varkenshaasjes
1 vleesbouillon (blokje)
1 eetlepel bloem
120 milliliters melk
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.

Halveer de witloofstronken 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. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Schep de puree op de borden. Snij het varkenshaasje in plakjes en leg de plakjes rond de puree. Verdeel de witloofstronken over het bord en overgiet de plakjes varkenshaasje met de saus.

Heb jij enkele moeilijke eters in huis? [Deze vulkaan van witloofpuree is de perfecte kidsproof variant van dit recept.](#)

Keukenbenodigdheden

Oven

