



Hoofdgerechten

Gevuld varkenshaasje met brie en honing, aardappelsterren en gestoofde worteltjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram speklapjes (gezouten)
800 gram varkenshaasjes
1 appel (in plakjes)
1 ui (gesnipperd)
6 wortelen
1 bosje tijm
30 gram pistachenoten (grof gehakt)
1 eetlepel maïszetmeel
1 theelepel mosterd
2 eetlepels honing
1 eetlepel suiker
30 gram rozijnen
200 gram brie
boter
peper
zout

Voor de sterren

800 gram aardappelen (bloemige)
2 lente-uitjes (fijngesnipperd)
50 gram amandelschilfers
2 eieren
boter

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de aardappelen, halveer ze en kook ze gaar in licht gezouten water. Schraap de wortelen en snij ze in schuine repen. Bak de ui in boter glazig. Voeg de worteltjes toe en laat even mee stoven. Kruid met peper en zout. Giet er zoveel water bij tot de worteltjes net onder staan. Voeg de suiker en mosterd toe en laat op een zacht vuur garen.

Snij de varkenshaasjes in de lengte voor 2/3de door en vouw ze open. Kruid de binnenkant met wat peper en zout. Rits de blaadjes van de tijmtakjes en strooi ze over het vlees. Snij de brie in lange plakjes en beleg er de varkenshaasjes mee. Verdeel er de appelplakjes en de rozijntjes over en bestrooi met de noten. Vouw het vlees terug dicht en wikkel er de plakjes spek rond. Zet eventueel vast met keukentouw.

Bak de varkenshaasjes rondom goudbruin in boter. Leg ze daarna in een ingevette ovenschaal, druppel er de honing over en zet 15 minuten in de oven.

Giet de aardappelen af, laat goed uitdampen en stamp ze tot puree. Roer er een klont boter, de lente-ui en 1 ei onder. Leg een stervormpje op een met bakpapier beklede bakplaat en schep er een laagje puree in. Maak het vormpje voorzichtig los. Herhaal tot al de puree op is. Bestrijk de sterren met het resterende losgeklopt ei en bestrooi ze met de amandelschilfers. Zet ze 20 minuten in de oven.

Haal de varkenshaasjes uit de oven, dek ze af met aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten. Roer het maïszetmeel op in wat water en roer onder de worteltjes. Snij het vlees in mooie plakjes en serveer met de worteltjes en de aardappelsterren.

Keukenbenodigdheden

Oven

Keukentouw

Stervormpje

