



Hoofdgerechten

Varkenshaasje met ui-biersaus, witloofslaatje en aardappelnootjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

700 gram aardappelnootjes
600 gram varkenshaasjes
2 eetlepels mayonaise
1 scheutje azijn
1 handvol veldsla
6 witloof
1 theelepel currypoeder
boter
peper
zout

Voor de saus

3 eetlepels Luikse siroop
2 eetlepels citroensap
2 donker bier (Leffe)
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel bloem
2 uien (zoet, gesnipperd)
1 handvol tijmtakje
2 laurierblaadjes

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kruid het varkenshaasje met peper en zout en bak het rondom bruin in boter. Leg het in een ovenschaal, dek af met aluminiumfolie en zet 25 minuten in de oven.

Doe de ui in de pan waarin het vlees is gebakken en laat karamelliseren. Voeg eventueel nog wat extra boter toe. Bestrooi met de bloem en roerbak 2 minuten. Schenk er het bier bij en laat 5 minuten sudderen. Voeg de Luikse stroop, de mosterd, tijm en laurier toe en kruid met peper en zout. Laat op een zacht vuur 20 minuten sudderen. Roer er op het einde het citroensap onder.

Meng de azijn onder de mayonaise. Snij het witloof in fijne reepjes en hussel ze met de veldsla en mayonaise. Kruid met het currypoeder, peper en zout.

Bak de aardappelnootjes goudbruin in de friteuse. Snij het varkenshaasje in plakjes. Verdeel het vlees en het witloofslaaije over de borden en lepel er wat van de biersaus over. Serveer met de aardappelnootjes.

Keukenbenodigdheden

Oven

