



Hoofdgerechten

Varkenshaasje met gegratineerde pastinaak-puree, gemengde groenten en mosterdsaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het varkenshaasje

800 gram varkenshaasjes
1 klontje boter
2 eetlepels graanmosterd
1 bosje salie
200 gram pancetta (of ontbijtspek)
peper
zout

Voor de mosterdsaus

1 eetlepel Dijon mosterd
2 deciliter kalfsfond (kant-en-klaar)
2 deciliter room
1 bussel bieslook (fijngesneden)

Serveer met

1 groentenmengeling
nootmuskaat
peper
zout
Pastinaakpuree (kant-en-klaar)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Maak het varkenshaasje: dep de varkenshaasjes goed droog en breng ze op smaak met peper en zout. Verhit de boter in een braadpan. Bak de varkenshaasjes kort aan elke zijde aan totdat ze bruin zijn en haal ze meteen uit de pan. Zet de pan apart, die heb je straks nog nodig. Bestrijk elk varkenshaasje met een dun laagje graantjesmosterd, leg er enkele blaadjes salie op en wikkel ze vervolgens in

pancetta of ontbijtspek. Bind vast met keukentouw. Leg de varkenshaasjes in een braadslee en zet 25 minuten in je voorverwarmde oven. Laat daarna even rusten onder aluminiumfolie.

Maak de mosterdsaus: neem de pan waarin je de varkenshaasjes hebt gebakken en zet deze terug op het vuur. Voeg de mosterd toe en overgiet met de kalfsfond. Laat even inkoken en voeg de room toe. Laat opnieuw inkoken tot een glanzende, licht ingedikte saus. Werk af met bieslook.

Verwarm de groentemengelingen de pastinaakpuree.

Tip:

bestrooi de kant-en-klare puree uit je SPAR met geraspte gruyèrekaas. Zet kort onder de hete grill, totdat je een mooi korstje hebt.

Snij de varkenshaasjes in plakjes. Serveer met de saus, de groenten en de pastinaakpuree. Kruid de groenten af naar smaak.

Tip:

Ontdek het assortiment versbereide groenten en puree in je SPAR!

