



Hoofdgerechten

Varkenshaasje in groenekool

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 varkenshaasjes (350g/stuk)
1 groene kool
200 milliliters kalfsfond
1 ui (gesnipperd)
500 gram aardappelen (in blokjes)
1 blokje kippenbouillon
15 centiliters room
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160°C. Blancheer de koolbladeren kort in kokend, lichtgezouten water. Laat schrikken onder koud water en dep droog met keukenpapier.

Verdeel elk varkenshaasje in 2 stukken. Schroeï het vlees rondom dicht in wat olijfolie. Kruid met peper en zout. Verwijder het vlees en blus de pan met de fond. Laat voor de helft inkoken.

Leg de koolbladeren per twee op elkaar zodat ze elkaar overlappen. Verdeel er het varkensvlees over, rol op en bind vast met keukentouw. Schik de rolletjes in een ovenschaal en giet er de saus over. Zet 25 minuten in de oven.

Snij ondertussen de rest van de kool in reepjes. Smelt wat boter in een diepe pan en fruit hierin de ui. Voeg de kool toe en laat even mee stoven. Doe er de aardappelen en het blokje bouillon bij en zet alles onder water. Laat 15 minuten koken. Giet af en pureer alles. Meng er de room onder en kruid met peper en zout. Serveer bij het varkenshaasje.

Keukenbenodigdheden

Oven
Keukentouw

