



Hoofdgerechten

Gevuld varkenshaasje met pastinaakmousseline

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram varkenshaasjes
1 eetlepel mosterd
olijfolie
boter
peper
zout

Voor de gremolatavulling

1 citroenschil (geraspt)
1 bos peterselie (fijngehakt)
1 lookteentje (fijngeperst)
1 theelepel mosterd
2 eetlepels paneermeel
2 eetlepels olijfolie
peper
zout

Voor de pastinaakmousseline

600 gram pastinaken (geschild en in stukken)
2 aardappelen (middelgroot, kruimig, geschild en in stukken)
200 milliliters melk
50 milliliters room
30 gram boter
1 snuifje nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Kook de aardappelen en pastinaak in gezouten water gaar.

Meng alle ingrediënten voor de gremolata tot een stevige kruidenpasta en kruid met peper en zout.

Snij het varkenshaasje voorzichtig in de lengte open, zonder helemaal door te snijden. Klap het open, bestrijk de binnenkant met de mosterd, verdeel de gremolata erover en vouw het vlees weer dicht. Bind het vast met keukentouw en kruid de buitenkant met peper en zout. Verhit olijfolie en boter in een pan en bak het vlees rondom goudbruin. Leg het varkenshaasje in een ovenschaal en zet het nog 15 minuten in de oven.

Zeef de overgebleven saus, laat licht inkoken en monteer met een klontje koude boter voor een glanzende saus.

Giet de aardappelen en pastinaak af en laat goed uitdampen. Mix ze fijn met de melk, room en boter en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Houd de mousseline warm.

Haal het vlees uit de oven, dek het af met aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten.

Snij het varkenshaasje in mooie plakken en serveer met de pastinaakmousseline, de saus en eventueel een takje peterselie.

Keukenbenodigdheden

Oven

