



Hoofdgerechten

Varkenshaasje uit Dijon

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram varkenshaasjes
2 eetlepels acaciahoning
1 eetlepel citroensap
250 gram cornflakes (Fijn verkruimeld)
2 eetlepels Dijon mosterd
2 eetlepels olijfolie
peper (grof gemalen)
zeezout

Bereidingswijze

Snij het vlees in plakjes van circa anderhalve centimeter. Roer de mosterd, de honing, het citroensap, een eetlepel olijfolie en flink wat peper en zout onder elkaar.

Doe deze marinade samen met het vlees in een plastic zak en leg die een half uur in de koelkast.

Rol het vlees daarna door de cornflakeskruimels en bak het op een hevig vuur rondom bruin in de resterende olijfolie.

Bij voorkeur opdienen met geroosterde aardappelen, groene boontjes en enkele citroenpartjes.

