



Hoofdgerechten

Varkenshaasje met kruidenkorst en groentemix

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram varkenshaasjes
4 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)
4 eetlepels paneermeel
1 eetlepel mosterd
2 eetlepels dragon (fijngehakt)
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
2 eetlepels kervel (fijngehakt)
1 lookteentje (geperst)
boter
peper
zout

Voor de groentemix

4 aardappelen (vastkokende, geschild, in dunne schijfjes)
1 pastinaak (geschild, in dunne schijfjes)
1 rode ui (in halve maantjes)
2 rode paprika's (in reepjes)
2 theelepels oregano (gedroogd)
olijfolie

Bereidingswijze

Kruid het vlees met peper en zout en bak aan alle kanten even aan in hete boter. Laat het vlees wat afkoelen en leg in een ovenschaal.

Verwarm de oven voor op 180°C. Hussel voor de groentemix alle ingrediënten met een scheut olijfolie onder elkaar. Kruid met peper en zout en zet 30 minuten in de oven. Schep regelmatig om.

Maak een mengsel van de fijngehakte kruiden, knoflook, paneermeel, mosterd, Parmezaanse kaas, 50 g boter, peper en zout. Verdeel het mengsel over de bovenkant van het vlees en druk goed aan. Zet 20 minuten in de oven tot de kruidenkorst goudbruin is.

Haal het vlees uit de oven en laat 5 minuten onder aluminiumfolie rusten. Snij daarna in schijven. Serveer er de groentemix bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

