



Ingrediënten

varkenshaasje	1
vastkookaardappel	1 kg
gerookt spek	100 g
look	2 teentjes
tijm	enkele takjes
rozemarijn	enkele takjes
boter	100 g
witloof	8 stronkjes
nootmuskaat	een snuif
sjalot	1
madeira	1 dl
bruine fond	2 deciliter
mosterd	2 eetlepels
graanmosterd	1 eetlepel
room	1 dl

Recept

1 1 varkenshaasje

Laat de oven voorverwarmen tot 180°C. Haal het varkenshaasje uit de koelkast en laat op temperatuur komen.

2 1 kg vastkookaardappel, 100 g gerookt spek

Draai de aardappelen tot fijne kasteelaardappelen en snijd ze in twee. Schik de aardappelen met een vlakke kant naar beneden in een pan en leg het spek er tussen.

3 2 teentjes look, enkele takjes tijm, enkele takjes rozemarijn, 100 g boter

Snijd de look in twee en voeg deze samen met enkele takjes tijm, enkele takjes rozemarijn en een blokje boter tussen de aardappelen.

4 Zet de aardappelen net onder water, voeg een snuif zout toe en zet de pan op een hoog vuur.

5 Draai het vuur lager zodra het water kookt en laat het water weggkoken, tot de aardappelen gaar zijn en beginnen te kleuren aan de onderkant.

6 Laat een klont boter smelten in een pan, kruid het vlees met peper en zout en kleur het vlees aan beide kanten in de hete boter. Schuif de pan in de oven en laat het vlees 12 minuten garen in de oven.

7 8 stronkjes witloof, een snuif nootmuskaat

Laat een klontje boter smelten in een andere pan, snijd het achterste van het witloof weg en kleur het witloof in de boter. Voeg er een scheut peper, zout en nootmuskaat aan toe en zet een deksel op de pan.

8 1 sjalot

Haal het vlees uit de oven, draai het om, wikkel het in wat aluminiumfolie en laat het vlees nog eens 12 minuten rusten. Pel de sjalot en snipper ze fijn.

- 9** 1 dl madeira, 2 deciliter bruine fond, 2 eetlepels mosterd, 1 eetlepel graanmosterd
Laat een klontje boter smelten in de pan van het vlees en stoof er de sjalot in aan. Blus met de Madeira en laat even inkoken. Voeg de bruine fond en de twee soorten mosterd eraan toe en kruid de saus met peper en zout.
-
- 10** 1 dl room
Voeg room eraan toe en laat de saus nog even indikken.
-
- 11** Draai het vuur onder de aardappelen uit en schep de aardappelen voorzichtig uit de pan.
-
- 12** Snijd het vlees in plakken en leg wat plakjes op een bord. Leg er wat witloof bij, schep er enkele aardappelen bij en werk af met een flinke lepel saus.
-

Bron



TV - Eén - Dagelijkse kost - Jeroen Meus

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/varkenshaasje-met-fondant-aardappelen-gebakken-witloof-en-mosterdroom>

Gewone aardappelen

Saus:

Vlees bakken in pan

1 ui

Oven : 180°C – 12 minuten

Bakje baconblokjes (Lidl)

12 minuten in alu laten rusten

Bakken

Perfect gebakken !!

+ 1 el graantjesmosterd

+ 2 el mosterd

+ 1 dl Madeira

+ 1 kl rundsfond Chefs

+ 2 dl water

Laten inkoken

+ 1 dl room

Terug laten inkoken

Fotos

