



Rode wijnsaus voor varkenshaasje

Een rijke, glanzende rode wijnsaus met sjalot, fond en een vleugje mosterd, het perfecte gezelschap voor een sappig varkenshaasje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	4	Saus

Ingrediënten

- 2 sjalotjes, fijngehakt
- 1 teentje look, fijngehakt (optioneel)
- 250 ml stevige rode wijn (cabernet sauvignon of merlot)
- 200 ml runder- of kalfsfond
- 20 à 30 gr boter
- 1 kl mosterd (Dijon)
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- Een scheutje olijfolie of het braadvet van het vlees

Bereidingswijze

1. Bak de sjalotjes in wat olie of in het braadvet van het varkenshaasje tot ze glazig zijn. Voeg de look toe en laat kort meebakken zonder te kleuren.
2. Blus met de rode wijn en schraap met een houten lepel de aanbaksels van de bodem los. Laat de wijn inkoken tot de helft.
3. Voeg de fond, tijm en laurier toe en laat opnieuw inkoken tot je een mooie sausdikte krijgt.
4. Zeef de saus door een fijne zeef zodat hij mooi glad wordt.
5. Roer er de mosterd door en monteer de saus van het vuur met een klontje koude boter voor glans en binding.
6. Proef en kruid af met peper en zout.

Tip

Monteer de boter altijd van het vuur en klop stevig, zo krijgt de saus een prachtige glans zonder te schiften.

Lekker met

Varkenshaasje, kroketten en gebakken groenten

Dranktip

Dezelfde rode wijn die je in de saus gebruikte