



Varkenshaasje met peperige portosaus

Sappig gebakken varkenshaasje, rosé vanbinnen, overgoten met een warme portosaus vol gekneusde peperbolletjes. Een klassieker met restaurantallure.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	3	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 varkenshaasje van goede kwaliteit (ca. 450 gr)
- 1 el boter
- scheutje olijfolie
- 1 el mosterd (optioneel)
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 teentje look, geplet

1 el zwarte peperbolletjes, gekneusd
1 dl rode porto
1 dl room
1 kl kalfs- of rundfond
klontje koude boter
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Haal het varkenshaasje minstens 30 minuten voor het bakken uit de koelkast zodat het op kamertemperatuur komt. Kruid het rondom met peper en zout, en wrijf er eventueel een dun laagje mosterd op.
- 2.** Verhit de boter met een scheutje olijfolie in een pan tot ze goed heet zijn. Schroei het haasje rondom dicht op hoog vuur, ongeveer 2 tot 3 minuten per kant.
- 3.** Leg het haasje in een ovenschaal en gaar verder in een op 180 graden voorverwarmde oven, ongeveer 12 tot 15 minuten voor mooi rosé (kernthermometer 58 tot 60 graden). Laat daarna 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.
- 4.** Stoof intussen in dezelfde pan de sjalot en look glazig in de bakresten. Kneus de peperbolletjes vooraf in een vijzel en laat ze even meebakken zodat hun aroma vrijkomt.
- 5.** Blus met de porto en laat tot de helft inkoken.
- 6.** Voeg de fond en de room toe en laat zachtjes indikken tot sausdikte, zo'n 5 tot 10 minuten op laag vuur.
- 7.** Werk de saus af met een klontje koude boter voor glans en proef op zout. Snijd het haasje in mooie plakken en nappeer met de saus.

Tip

Wie geen stukjes peper in de mond wil, zeeft de saus vlak voor het serveren.

Lekker met

Gebakken krieltjes of een fijne puree met groentjes met een bite

Dranktip

Een stevige rode wijn zoals een pinot noir of een lichte bordeaux