



Varkenshaasje met peperige portosaus

Sappig gebakken varkenshaasje, rosé van binnen, overgoten met een warme portosaus vol gekneusd zwarte peperbolletjes. Een klassieker met restaurantallure.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	3	Hoofdgerecht

Ingrediënten

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

1 el zwarte peperbolletjes, gekneusd
1 dl rode porto
1 dl room
1 kl kalfs- of runderfond
1 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.** Kneus de peperbolletjes alvast fijn in een vijzel en zet apart.
- 3.** Verhit de boter met een scheutje olijfolie in een braadpan op hoog vuur. Schroeï het haasje rondom dicht, ongeveer 2 tot 3 minuten per kant, tot het een mooie bruine korst heeft.
- 4.** Leg het haasje in een licht ingevette ovenschaal en gaar verder in een op 180 graden voorverwarmde oven gedurende 12 tot 15 minuten voor een mooi rosé resultaat. Gebruik bij voorkeur een kernthermometer: de kerntemperatuur moet tussen 58 en 60 graden liggen. Haal het haasje uit de oven en laat het 5 minuten rusten onder een vel aluminiumfolie.
- 5.** Stoof intussen in dezelfde braadpan de sjalot en de knoflook glazig in de achtergebleven bakresten. Voeg de gekneusd peperbolletjes toe en laat even meebakken zodat hun aroma vrijkomt.
- 6.** Blus met de porto en laat inkoken tot de helft.
- 7.** Voeg de fond en de room toe en laat zachtjes indikken tot een sausdikte, ongeveer 5 tot 10 minuten op laag vuur.
- 8.** Werk de saus af met een klontje koude boter voor extra glans en smelt dit al roerend door de saus. Proef en kruid bij met peper en zout indien nodig.
- 9.** Snijd het varkenshaasje in mooie gelijke plakken en overgiet met de portosaus.

Tip

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

Lekker met

Gebakken krieltjes of een fijne puree en groenten met een bite zoals haricots verts of gestoomde broccoli.

Dranktip

Een stevige rode wijn zoals een pinot noir of een lichte Bordeaux gaat uitstekend samen met de rijke portosaus.