



Varkensvlees met romige pepersaus en puree

Sappig gebakken varkensvlees met een klassieke romige pepersaus vol champignons en paprika, geserveerd op smeùige aardappelpuree. Een restaurantwaardig bord voor thuis.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| 20' | 35' | 4 | Hoofdgerecht |

Ingrediënten

600 gr varkensvlees (haasje of gebrad)
800 gr kruimige aardappelen
250 gr champignons, in plakjes
1 paprika, in reepjes
1 el groene peperbolletjes
200 ml room

scheutje cognac of vieille fine (optioneel)

klontje boter

scheut warme melk

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en zet ze op in koud gezouten water. Laat 15 tot 20 minuten koken tot ze zacht zijn.
- 2.** Verhit ondertussen een pan goed heet met wat boter of olie. Kruid het varkensvlees met peper en zout en bak het rondom mooi bruin. Laat het eventueel nog 8 tot 12 minuten nagaren in een oven op 180 graden, afhankelijk van de dikte, en laat daarna rusten onder folie.
- 3.** Gebruik dezelfde pan voor de saus. Bak de champignons op vrij hoog vuur tot hun vocht verdampt is. Voeg de paprika toe en laat kort meestoven.
- 4.** Wil je flamberen, doe dan een scheutje cognac of vieille fine in de pan, weg van de dampkap, en steek kort aan tot de vlam vanzelf dooft. Voeg dan de groene peperbolletjes toe, licht geplet voor meer smaak.
- 5.** Giet de room erbij, roer alle aanbaksels los van de bodem en laat inkoken tot sausdikte. Proef en kruid bij met peper en zout. Roer op het einde eventueel een klontje koude boter door de saus voor extra glans.
- 6.** Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met een klontje boter, een scheut warme melk, peper en zout tot een smeelige puree.
- 7.** Schep de puree op de borden, leg het vlees in sneetjes erbij en lepel de pepersaus met champignons en paprika erover.

Tip

Voeg de peperbolletjes pas vlak voor de room toe, anders kunnen ze bitter worden. Flambeer nooit onder de dampkap.

Lekker met

Een groene salade of gestoofde prei

Dranktip

Een stevige rode wijn of een trappist

Gedeeld door Paul Borgmans · Ontdek meer recepten op kookpot.be