



Varkenshaasje met romige mosterdsaus

Mals varkenshaasje, eerst aangebakken en dan kort in de oven gegaard tot sappig en rosé, met een snelle maar restaurantwaardige romige mosterdsaus.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| 15' | 20' | 3 | Hoofdgerecht |

Ingrediënten

1 varkenshaasje (ongeveer 500 gr)
boter of olie om te bakken
peper en zout
Voor de mosterdsaus:
1 sjalot, fijn gesnipperd
scheutje witte wijn (of water)

1 kl mosterd (of 2 voor meer punch)

100 tot 150 ml room

klontje koude boter

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Laat het varkenshaasje ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen en kruid het met peper en zout.
- 2.** Verhit een pan goed heet met boter of olie en bak het haasje rondom mooi bruin, ongeveer 2 tot 3 minuten per kant.
- 3.** Leg het haasje in een voorverwarmde oven op 180 graden en laat 10 tot 15 minuten garen, afhankelijk van de dikte. Mik met een kernthermometer op 63 tot 65 graden voor een sappig, licht rosé resultaat. Haal het vlees eruit en laat het minstens 5 minuten rusten onder folie.
- 4.** Maak ondertussen de saus in dezelfde pan. Fruit de sjalot in het braadvet tot hij glazig is. Blus met een scheutje witte wijn en laat bijna volledig inkoken.
- 5.** Voeg de room en de mosterd toe en laat 2 tot 3 minuten indikken. Roer er op het einde een klontje koude boter door voor glans en zachtheid, en kruid af met peper en zout.
- 6.** Snijd het haasje in plakjes en lepel de mosterdsaus erover of ernaast.

Tip

Aanbakken en dan kort in de oven geeft het beste resultaat: sappig vanbinnen en mooi gekleurd vanbuiten. Werk voor een zoetere versie met room, honing, mosterd en een beetje balsamico.

Lekker met

Aardappelpuree of gebakken krieltjes en fijne groenten

Dranktip

Een soepele rode wijn zoals een Pinot Noir