

Varkenshaas



Hoofdgerecht

vlees

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 240 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 2 varkenshaasjes
- 1 klontje boter + boter om te bakken
- 1 teentje knoflook fijngesnipperd
- ¼ liter room + scheutje witte wijn
- 150 gram Munsterkaas
- peper, zout en nootmuskaat
- handje fijngesneden peterselie + takje basilicum fijngesneden

Bereidingswijze

1. Vouw de punt van de varkenshaas naar binnen en steek of bind deze vast met een prikker of keukentouw, zodat het haasje overal even dik is. Braad het haasje in een open pan ongeveer 20 minuten (afhankelijk van dikte en grootte) Intussen in een sauspan de

knoflook in een klontje boter even smoren, de room erbij en aan de kook brengen. De kaas in kleine flintertjes snijden en bij de room voegen. Blijven roeren tot alle kaas gesmolten is. Kruiden met peper, zout, nootmuskaat en even zachtjes laten pruttelen.

2. Het haasje uit de pan nemen en warm houden onder folie. De aanbaksels in de braadpan losroeren met een scheutje witte wijn en de kaassaus erbij doen. Goed roeren en een beetje fijngehakte peterselie + basilicum toevoegen. Het haasje snijden, op een mooie, voorverwarmede schaal leggen en een beetje van de saus erover scheppen. Snel opdienen.

Tenslotte

Bij **Varkenshaas met mosterdsaus** wordt de varkenshaas gepocheerd. Een dunne prei, 1 kleine winterwortel en 2 stengels bleekselderij schoonmaken, wassen en in grove stukken snijden. Een ui en 1 teentje knoflook pellen. Dit alles in een pan doen, samen met 1 laurierblaadje, 1 tl witte peperkorrels, 1 tl tijm, 2 tl zout en 1 liter water. Het geheel aan de kook brengen en ± 60 minuten zachtjes laten trekken. Kaasdoek vochtig maken en in een vergiet leggen. De bouillon boven een andere pan zeven, laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in de koelkast zetten. In een maatbeker 1 dl bouillon afmeten. De rest van de bouillon opnieuw aan de kook brengen. 2 varkenshaasjes toevoegen en ± 15 minuten met het deksel op de pan zachtjes laten trekken (= pocheren). Intussen 1 dl bouillon in een steelpan met 3 tl Dyon mosterd en 125 ml crème fraîche al roerend met een garde aan de kook brengen. Ongeveer 5 minuten laten koken tot het een mooi gebonden saus is. Zo nodig de saus op smaak brengen met zout en peper. De varkenshaas uit de bouillon nemen en in plakjes snijden. Deze plakjes dakpansgewijs over vier borden verdelen en de mosterdsaus ernaast scheppen. Nu **Varkenshaas met garnalensaus**: 1 sjalotje pellen en fijn snipperen. In zeef garnalen onder koud stromend water afspoelen. Laten uitlekken. Twee varkenshaasjes insmeren met 2 tl mosterd. Peper erboven malen. Schaal voorverwarmen. In braadpan 50 gr boter verhitten. Vlees in ongeveer 15 min rondom bruin en gaar bakken. Met 2 eetlepels vlees uit pan nemen en op warme schaal leggen. Vlees bestrooien met zout. Op schaal (panne)deksel leggen, zodat vlees warm blijft. In bakvet sjalot ongeveer 1 min fruiten. ½ dl witte droge wijn toevoegen en aanbaksel losroeren. Op hoog vuur in ongeveer 2 min inkoken tot dik papje. ½ el bloem erdoor roeren. ¼ liter slagroom toevoegen. Al roerende aan de kook brengen. Ongeveer 3 min. laten koken. 150 gr Hollandse garnalen toevoegen, 2 el garnalen achterhouden. In ongeveer 1 min. zachtjes verwarmen. Saus op smaak brengen met zout en peper. Deksel van schaal verwijderen. Saus rondom vlees schenken. 4 sprietjes bieslook erboven fijnknippen. Achtergehouden garnalen op vlees leggen. Tot slot **Varkenshaas schnitzeltjes**. Snijd 400 gr varkenshaas, beginnend aan het dikke eind, een beetje schuin in plakken van net iets minder dan een cm. Leg ze een voor een of twee tegelijk tussen plastic zakjes en sla ze heel dun en plat met iets zwaars. Bestrooi met zout en peper en laat even staan. Klop 1 ei goed los met 3 el melk in een diep bord. Strooi paneermeel in een ander diep bord. Haal met je ene hand de schnitzeltjes door het ei en leg ze in het paneermeel. Strooi er meer paneermeel over. Druk aan en schud het teveel eraf. Verhit 200 gr geklaarde boter flink en bak de schnitzeltjes in enkele minuten knapperig bruin.