

Varkenshaas met romige stoofpeertjes en aardappelgratin

Datum: 24-04-2006
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Varkenshaas met romige stoofpeertjes:

- 900 g varkenshaas
- 1,5 kg stoofperen
- 1,5 dl bessensap
- 3 dl witte wijn
- 75 g suiker of honing
- 1,5 kaneelstokjes
- 3 kruidnagels
- 1 citroen of sinaasappel schilletje
- 150 ml kookroom
- 3 el vloeibare boter
- 115 g amandelschaafsel
- zout
- peper

Aardappelgratin:

- 1200 g vastkokende aardappels (in de schil gaar gekookt)
- 375 g uien
- 3 el olijfolie
- 1 klont boter
- 1,5 knoflookteentje
- 75 gr geraspte kaas
- 200 ml crème fraîche
- 1,5 ei
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Varkenshaas met romige stoofpeertjes:

Bereidingstijd: circa 2 uur. Schil de peren en laat de steeltjes eraan zitten, zet ze in een grote wijde pan en giet er het sap en de wijn bij, als de peren niet helemaal onder staan vul je het aan met een scheut water. Doe de suiker, kaneelstok, kruidnagels en schil erbij en breng tegen de kook aan. Leg het deksel op de pan en laat de peren in circa 2 uur gaar en rood koken.

Haal de peren uit de pan en doe ze over op een schaal. Giet het stoofvocht door een fijne zeef en giet het vocht terug in de pan. Breng aan de kook en laat tot de helft inkoken, voeg de kookroom toe en laat nog een minuut doorpruttelen. Giet de hete saus over de peertjes in de schaal en laat staan tot verder gebruik.

Haal het vlees een half uur voor bereiding uit de koelkast. Bestrooi het vlees met zout en peper en verwarm de boter in de koekenpan. Bak het vlees om en om aan en zet het vuur iets lager. Voeg een paar eetlepels water toe en bak de varkenshaas in circa 15 minuten gaar. Zet geen deksel op

de pan en keer het vlees regelmatig. Strooi de laatste minuten de amandelen bij het vlees in de pan en laat even kleuren. Laat het vlees afgedekt een paar minuten rusten en snijd het dan in schuine plakken. Geef er de peertjes in roomsaus en de amandeljus bij.

Aardappelgratin:
Bereidingstijd: circa 20 minuten + 20 minuten oventijd. Kook de aardappels in ruim water met zout net gaar en laat ze afkoelen. Pel de schil er voorzichtig van af en snijd de aardappels in plakken van een 1/2 centimeter. Schil en snijd de uien in dunne ringen. Verwarm een eetlepel olie in een koekenpan en bak de uien glazig, bestrooi ze met wat zout en peper en laat staan tot verder gebruik.

Verwarm de oven voor op 180 C. Smeer een ovenschaal in met de boter en wrijf er een doorgesneden knoflook teentje overheen. Leg de helft van de aardappelschijven in de schaal, bestrooi met zout en peper en verdeel hierop de helft van de uitingen. Vervolg met de rest van de aardappel en ui. Bestrooi met de geraspte kaas.

Klop de crème fraîche los met het ei, zout en peper en giet dit mengsel over de aardappelschotel. Bak de aardappel schotel in de oven in circa 20 minuten gaar en bruin.