

Een compositie van varkenshaas, appel en kool in een Limburgs sausje van gulpener bier, grove mosterd en Rinse appelstroop

Datum:	19-05-2008
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Frank Theeuwen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 2 spitskolen
- 600 gram kleine aardappelen
- 4 lichtzure appels
- grove Limburgse mosterd
- 4 eetlepels Rinse appelstroop
- 1 kopje blauwe rozijnen
- 1,2 kg varkenshaas
- 1,5 eetlepels room
- 1,5 eetlepels crème fraîche
- 0,75 flesje Gulpener bier
- 2 eetlepels azijn
- peper
- zout
- boter

Bereidingswijze:

Week de rozijnen in een bakje heet water. Pel de bladeren van de spitskool zodat ze heel blijven. Kook de losse koolbladeren beetgaar in lichtgezouten water. Steek de gekookte spitskoolbladeren rond uit met behulp van een rvs-ring. Schil de aardappelen, snij ze in schijfjes van ca 1 cm dik en kook deze in lichtgezouten water gaar.

Bestrooi het vlees licht met zout en peper en schroei de buitenkant snel dicht in hete boter. Neem de varkenshaasjes uit de pan en smeer deze in met grove mosterd. Leg het vlees terug in de pan en bak het vlees in ca. 15 minuten (afhankelijk van de dikte) op een niet te hoog vuur. Het vlees is goed wanneer het binnenste nog enigszins roze is. Laat het vlees enkele minuten afgedekt met aluminiumfolie rusten op een snijplank. Snij het vlees daarna schuin in tranches van ca. 1,5 - 2 cm dik en houdt deze warm.

Deglaceer de aanbaksel met 2 flinke scheuten bier en maak de saus op smaak met 1,5 theelepels mosterd, 1,5 eetlepels appelstroop, 1,5 eetlepels room en 1,5 eetlepels crème fraîche.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in schijven van ca. 0,5 cm dik. Bak de appelschijven bietgaar in een beboterde koekenpan. Zorg dat de appelschijven niet groter zijn dan de rvs-ring.

Verdun 4 eetlepels appelstroop tot een lopende saus met 2 eetlepels azijn en maak dit sausje op smaak met wat zout en peper.

Presentatie:
Leg midden op het bord de rvs-ring en leg hier een laag koolblad in. Strooi hierover enkele rozijnen. Dan weer een laag koolblad en vervolgens een laag appelschijfjes. Herhaal dit nog een keer zodat een torentje ontstaat. Verwijder voorzichtig de rvs-ring. Drapeer 5-7 aardappelschijfjes boven op het torentje op het bord.
Maak een spiegel van de mosterdsaus aan de onderkant van het torentje en drapeer hier de vleesschijfjes op. Versier het bord met een dun cirkeltje van de verdunde stroop rondom.