

# Varkenshaas in fillodeeg

Datum: 15-09-2008  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Richard Hovens  
Aantal personen: 8



## Ingrediënten:

### **Varkenshaas:**

- 8 varkenshaasjes, op kamertemperatuur
- 50 g boter
- 130 g pijnboompitten
- 60 g verse spinazie
- 1 zakje verse basilicum (a 15 g)
- 4 eetlepels olijfolie + 50 ml
- 2 theelepel zeezout
- 16 vellen fillodeeg, ontdooid

### **Saus:**

- 10 bospeentjes, in stukjes
- 100 ml slagroom
- 1 eetlepel citroensap
- 75 ml olijfolie
- zout
- peper

### **Vlaamse Friet:**

- 1.5 kg bintjes

### **Lauwarme**

### **spinaziesalade:**

- 900 g spinazie
- 4 tenen gesneden knoflook
- 6 el olie
- zout
- versgemalen peper
- 4 el gedroogde tomaatjes (pot)

## Bereidingswijze:

### **Varkenshaas:**

Dep het vlees droog met keukenpapier. Verhit de boter in een braad- of koekenpan. Bak de varkenshaasjes rondom bruin. Laat ze even afkoelen en bestrooi met zout en peper naar smaak. Snijd het vlees over de lengte tweederde in. Stamp of maal de pijnboompitten met een handje spinazie, het basilicum en 4 el olijfolie tot een grove pasta. Breng op smaak met zeezout en (versgemalen) peper en smeer in het vlees. Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg 2 vellen fillodeeg overlappend op elkaar. Leg het varkenshaasje erop, vouw de zijanten naar binnen en rol het deeg eromheen (als een loempia). Bestrijk het fillodeeg met wat bakvet van de varkenshaasjes en bak ze in de oven op de ingevette bakplaat in 20-25 min. gaar en knapperig.

### **Saus:**

Kook de peentjes in de room met wat water 10-15 min. Giet af en maal ze met het citroensap, olijfolie, zout en peper tot een romige saus.

### **Vlaamse Friet:**

Schil de aardappels, snijd ze in rechte stukken en maak er vervolgens mooie staafjes van (probeer i.v.m. opmaken van bord er even grote stukken van te maken). Was de aardappelstaafjes en dep ze droog. Verhit frituur tot 175 graden en bak de frieten eerste keer in 3 minuten. Laat ze afkoelen en

voor uitserveren van het hoofdgerecht nogmaals bakken in frituur 180 graden tot ze goudbruin zijn.

**Lauwarme spinaziesalade:**

Dompel de spinazie even in kokend water en laat uitlekken. Fruit de tenen gesneden knoflook in de olie. Verwarm de spinazie kort mee. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Serveer met 4 el gedroogde tomaatjes.