

Varkensmédaillons met sinaasappelsaus en gebakken aardappel met shiitake en bospeentjes

Datum: 15-10-2001
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 6 varkensmédaillons van 100 g
- 3 sinaasappels
- 0,5 citroen
- 1 borrel cointreau
- 10 g rose pepers
- boter
- peper
- zout
- 6 grote aardappelen
- olijfolie
- 100 g ontbijtspek
- 1 teen knoflook
- 2 sjalotjes
- 350 g kleine shiitake
- bospeentjes

Bereidingswijze:

Van een goed gewassen sinaasappel de schil dun afsnijden en deze blancheren. Van 2 sinaasappels segmenten snijden en van de andere het sap bewaren. De varkensmédaillons licht kruiden met peper en zout en aan beide kanten in boter vlug bruin braden en daarna op ovenschaal leggen. Het braadvet uit de pan gieten en over het aanbaksel de cointreau gieten en deze flamberen. Honing toevoegen en tot de gewenste dikte inkoken. Rode pepers, sinaasappelschil en segmenten toevoegen en op smaak brengen met peper, zout en citroensap. Indien nodig monteren met koude boter. Kook intussen schoongemaakte bospeentjes biétgaar.

Schil de aardappelen en snijd in kleine blokjes en doe ze in een pan met koud water. Droog ze daarna goed af en bak ze in olijfolie samen met het kleingesneden ontbijtspek en het knoflookteentje mooi knapperig. Voeg halverwege de kleingesneden sjalotjes en de shiitake toe. Kruid met peper en zout.