



Gemarineerde varkenshaas met paddestoelenroomsaus, aardappelpuree met knoflook en gekarameliseerde witlof

Datum: 16-04-2012
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkenshaas met paddestoelenroomsaus:

- 4 flinke varkenshaasjes
- 5 dl rode wijn
- 4 dl rode port
- 10 gekneusde jeneverbessen
- 4 laurierblaadjes
- 80 g boter
- 4 dl wildfond
- 2 dl slagroom
- 500 g cantharellen
- koude klontjes boter
- zout
- peper

Aardappelpuree met knoflook:

- 2 kg kruimige aardappelen
- scheutje olie
- 2 dl slagroom
- 2 dl melk
- 200 g boter
- 10 g zout
- 3 knoflooktenen
- gehakte peterselie
- snufje versgemalen nootmuskaat

Gekarameliseerde witlof:

- 8 stronken witlof
- 8 eetl. suiker
- 6 eetl. olijfolie
- 2 appels in blokjes gesneden
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Varkenshaas met paddestoelenroomsaus:

Varkenshaasjes inwrijven met zout en versgemalen peper. In schaal leggen en rode wijn, port, jeneverbessen en laurierblaadjes erover schenken. Varkenshaas afgedekt in de koelkast minstens 24 uur marinieren. Het vlees uit de marinade nemen en droogdeppen.

In een grote koekenpan boter verhitten en varkenshaasjes in 15-20 minuten gaar bakken. De varkenshaasjes uit de pan nemen en warmhouden onder aluminiumfolie. Snij de cantharellen in reepjes en bak deze in een andere koekenpan in wat boter tot het vocht verdampt is. De wildfond en 3 dl gezeefde marinade door het braadvocht roeren. De saus op hoog vuur laten inkoken tot ongeveer de helft. Voeg de slagroom toe en breng het op smaak met zout en peper. Eventueel van het vuur af koude boter door de saus kloppen (monteren). Snijd de varkenshaasjes schuin in

plakken. Roer de cantharellen door de saus. Beetjes saus naast het vlees schenken en de rest apart serveren.

Aardappelpuree met knoflook:

Kook de aardappelen in ruim water (in het water een scheut olie) met wat zout gaar. Verhit ondertussen boter, melk en slagroom in een steelpan tot het mengsel kookt. Check of de aardappels gaar zijn en laat ze nog even op het laagste vuur in de pan, zonder deksel, uitdampen. Zo worden ze mooi droog. Pureer de aardappels zo heet mogelijk met een pureeknijper. Knijp 3 knoflooktenen met de knoflookpers en meng dit onder het aardappelkruim. Roer het kokend hete melkmengsel door de puree en breng de puree op smaak met het zout, peper en nootmuskaat.

Gekarameliseerde witlof:

Doe een beetje olijfolie in een pan. Als de olie goed heet is doe er dan 8 grote eetlepels suiker bij. Natuurlijk goed roeren. Daarna voegen we er 8 stronken gesneden witlof bij. De witlof goed blijven roeren. Na 1 minuut de appelblokjes toevoegen en dit alles zo'n 3 minuten laten bakken. Nu het vuur wat lager zetten en het witlof/appel mengsel zo'n 10 minuten laten sudderen. Naar smaak peper en zout toevoegen.