

Varkenshaas in een jasje

Datum: 17-02-2014
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkenshaas:

- 4 trostomaten
- 8 bosuitjes
- 16 eetl. (olijf)olie
- 2 eetl. citroensap
- 1 zakje verse munt
- 2 zakjes verse basilicum
- peper
- zout
- 4 eieren
- 4 teentjes knoflook
- 10 beschuiten
- 4 takjes peterselie
- 2 theel. oregano
- 4 korte varkenshaasjes (a 250 g)
- aluminiumfolie

Gegratineerde aardappelschotel:

- 800 g vastkokende aardappelen
- 2 uien
- boter voor het invetten
- 7 eetl. geraspte belegen kaas
- 130 g roombrie
- 160 ml. slagroom
- 2 eieren
- peper
- zout
- nootmuskaat

Bereidingswijze:

Varkenshaas:

Was de tomaten, pitjes verwijderen en in kleine blokjes snijden. Bosuitjes schoonmaken en in stukjes van 0,5 cm snijden. In een kommetje 6 kleine eetlepels olie en citroensap tot dressing kloppen. Munt en basilicum (24 kleine blaadjes achterhouden) van de takken halen en boven de dressing fijnknippen. Tomaat en bosui erdoor scheppen. Op smaak brengen met peper en zout.
In een diep bord de eieren met snufje zout en peper loskloppen. Knoflook pellen en fijn-snipperen. Boven een diep bord beschuiten verkruimelen en de peterselie erboven fijnknippen. Oregano en knoflook erdoor mengen.
Varkenshaas in plakken van 1 cm. snijden en bestrooien met peper en zout. Varkenshaas eerst door ei en vervolgens door paneermeel wentelen, zodat alle kanten bedekt zijn. In de pan 6 eetlepels olie verhitten. Helft van de plakken varkenshaas in ca. 5 minuten goudbruin bakken, halverwege keren. Plakken uit de pan halen en warm houden in aluminiumfolie. Rest van de plakken in de rest van de olie op dezelfde wijze bakken. Plakken over 8 borden verdelen. Tomatenmengsel erover scheppen. Garneren met blaadjes basilicum. Serveren met gegratineerde aardappels.

Gegratineerde aardappelschotel:
Verwarm de oven voor op 175 graden (hetelucht 160 graden). Schil de aardappelen en was ze. Schaaf de aardappelen in plakken. Pel de uien en snijd hem in hele dunne ringen. Vet de ovenschaal in. Leg een laagje aardappelplakjes in de ovenschaal. Leg er enkele uienringen op en bestrooi het met een eetlepel kaas. Herhaal dit tot de aardappelen, uien en kaas op zijn. Eindig met een laagje aardappelen. Snij de brie in plakjes en verdeel deze over de aardappelen. Klop de slagroom los met het ei. Breng op smaak met peper en nootmuskaat. Schenk het mengsel over de aardappelen en de brie. Maak de aardappelschotel midden in de oven in ca. 50 minuten gaar en goudbruin.