



Varkenshaasjes met basilicumsaus, haricots verts met ham en aardappelgratin met kwark

Datum: 28-04-2014
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkenshaasjes:

- 1000 g Varkenshaas
- 1 prei
- 50 g boter
- 1 a 2 teentjes knoflook
- 250 ml droge witte wijn
- 250 ml slagroom
- 500 ml kippenbouillontablet
- Maizena
- 1 a 2 eetl. fijn gehakte basilicum
- peper
- zout

Haricots verts:

- 400 g haricots verts
- 8 eetl. olijfolie
- 160 g (serrano) ham (24 plakjes)
- 24 sprietjes Bieslook
- peper
- zout

Aardappelgratin:

- 1,5 kilo vastkokende aardappelen
- 25 g boter
- 250 g kwark
- 125 ml crème fraiche
- 1 ei
- 100 g geraspte jong-belegen kaas
- peper
- zout
- knoflookpoeder

Bereidingswijze:

Varkenshaasjes:

Snij het vlees in schuine plakken van 2cm dik. Snij de prei in smalle ringen.

Verhit de boter, kruid het vlees en bak aan beide kanten bruin. Neem ze uit de pan en houd ze apart. Voeg de prei aan het braadvet en bak ze op matig hoog vuur 4 minuten. Bak 1 minuut de knoflook, giet de wijn en slagroom erbij plus kippenbouillontablet en breng het aan de kook. Laat de saus op een hoog vuur inkoken tot 3/4 van het vocht over is en de saus licht gebonden. Eventueel Maizena toevoegen. Voeg snufje zout en peper toe en roer de basilicum door de saus. Leg de plakjes vlees in de saus en laat ze ca. 5 minuten zachtjes gaar worden.

Haricots verts:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Kook de haricots verts in water met zout. Spoel koud onder de kraan. Omscheppen met de olijfolie. Verdeel in 24 porties. Vouw de plakjes ham in de lengte dubbel. Leg de bonen erop, rol op en vastbinden met de bieslook. Leg op een bakplaat en verwarm 5 minuten in de oven. Strooi er wat peper over.

Aardappelgratin:

Aardappelen schillen en wassen. Snij deze in schijfjes van ca. 1,5 cm dik. Zet ze op hoog vuur in een pan met water zodanig dat de schijfjes net niet onder staan. Als het water kookt, klein zetten en maximaal 5 minuten zachtjes laten doorkoken. De aardappelschijfjes mogen niet gaar worden. Afgieten en laten afkoelen. Intussen de oven voorverwarmen op 200 graden. Smeer een ovenschaal royaal met de boter in en leg hierin dakpansgewijs de aardappelschijfjes. Meng in een kom de kwark, crème fraîche, het even losgeklopte ei en een snufje zout en wat peper. Giet dit mengsel over de schijfjes. Deze moeten nagenoeg geheel onder staan. Licht kruiden met wat knoflookpoeder en tot slot de geraspte kaas er over strooien. Alles circa 15 minuten laten intrekken. Schotel in de oven ongeveer 20 minuten gaar laten worden.