



Varkenshaas met venkel en katenspek

Datum: 11-05-2015
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 lange varkenshaasjes
- 1 pak roquefort
- 16 middelgrote aardappels
- 2 stuks Venkel
- nootmuskaat
- peper
- zout
- 1 pakje bakboter
- 1 kg haricots verts
- 16 plakken katenspek
- knoflookpoeder
- satéprikkers

Bereidingswijze:

Snij de varkenshaasjes open als een soort 'tasje'. Stop hier de roquefort in en maak de 'tasjes' dicht met satéprikkers. Maak rolletjes van de haricots verts en het spek en leg ze in een ingevette ovenschaal. Bestrooi ze met knoflookpoeder. Schil de aardappels en snijd ze in 4en. snijd de venkel in even grote blokjes als de aardappelen.

Bestrooi de varkenshaas met zout en peper en schroei ze dicht in een braadpan met ruim bakboter. Laat ze daarna zachtjes in ca 25 minuten gaar braden. Haal de haasjes eruit en laat ze een paar minuten rusten. Zet de haricots verts onder de grill midden in de oven. Verwarm dit in 10 minuten. Giet de aardappels en venkel na 20 min af en pureer ze. Roer daarna een klontje roomboter erdoor en breng op smaak met de zout, peper en nootmuskaat.

Verdeel dit over acht verwarmde borden. Snij de haasjes in twaalf gelijke plakken en leg dit bij de puree. Rolletjes haricots verts erbij en klaar.

Maak eventueel van het braadvocht een jus/saus door er wat water en bloem doorheen te roeren.