

# Gemarineerde gevulde varkenshaas met ratte-aardappelen en courgette

| | |
|---|---|
| Datum: | 10-04-2017 |
| Type gerecht: | Hoofdgerecht |
| Samengesteld door: | Frans Winkelmolen |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

**Gevulde varkenshaas:**
- 4 varkenshaasjes (dikke stuk) van 250 g
- 2 bosjes dragon
- zeste van 4 citroenen
- 4 eetl. droge amandelen fijngemalen

**Marinade:**
- sap van 4 citroenen
- zeezout
- tabasco
- 2 fijngehakte teentjes knoflook

**Saus:**
- suiker
- water
- calvados
- sap van 2 citroen
- 4 dl. jus de veau
- koude boter
- gehakte dragon

**Garnituur:**
- 8 grote ratte-aardappelen
- zeezout
- 8 takjes rozemarijn
- olijfolie
- 2 kleine courgettes
- verse tijmblaadjes
- olijfolie
- knoflookteentje fijngehakt
- peper
- zout

## Bereidingswijze:

**Gevulde varkenshaas:**
Maak met behulp van een aanzetstaal een gat in de lengte door de varkenshaas. Vul dit met de gehakte dragon, citroenzeste en tot poeder gemalen amandelen.

**Marinade:**
Vermeng knoflook met citroensap, zout en tabasco. Laat het vlees in deze marinade ca. 30 minuten of langer marineren. Maak het vlees droog en bak het dan in boter cuisson (de gewenste gaarheid).

**Saus:**
Maak een caramel van suiker (met een scheutje water). Flambeer met de calvados. Blus af met het citroensap. Voeg de jus de veau toe en reduceer tot sausdikte. Zeef de saus, monteer met koude boter en breng op smaak met zout, peper en gehakte dragonblaadjes.

**Garnituur:**
Was de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Doe ze in een ovenschaal, strooi er grof zeezout en enkele takjes rozemarijn over en besprenkel rijkelijk met olijfolie. Zet de schaal in een oven van

180 graden tot de aardappelen goudbruin en gaar zijn (ca. 1 uur). Snijd de courgette in plakjes en bak ze in olijfolie met tijmblaadjes en knoflook beetgaar. Breng op smaak met peper en zout.

**Presentatie:**
Snijd het vlees in niet te dunne plakken en dresseer in het midden van het bord. Schep er de aardappelen en courgetteplakjes omheen en nappeer het vlees met de saus. Steek de rozemarijntakjes er als garnering bij.