



Varkenshaas met stoofperen en een pastinaak/wortel stampot

Datum: 14-01-2019
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Varkenshaas met stoofperen:

- 5 varkenshaasjes
- 24 plakken ontbijtspek
- 500 ml rode wijn
- schil van 2 citroenen
- boter
- 2 kaneelstokjes
- 150 g lichtbruine basterdsuiker
- 4 kruidnagels
- tijm
- zwarte peper
- 16 stoofperen

Pastinaak/wortel stampot:

- 800 g pastinaak
- 800 g wortel
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 theel. tijm
- 2 eetl. mosterd
- scheutje melk
- 20 g boter
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Varkenshaas met stoofperen:

Breng in een pan de rode wijn, citroenschil, suiker, kruidnagels en het kaneelstokje aan de kook. Schil de stoofperen maar laat het steeltje er aan zitten. Leg de stoofpeertjes in de pan met wijn en nog ca. 250 ml. water toe. Laat ze ongeveer 45 minuten zachtjes stoven tot ze zacht zijn. Snijd ondertussen de varkenshaas in plakken van ca. 3 cm. dik en reken 3 plakken per persoon. Wikkel er een stuk ontbijtspek omheen. Gebruik eventueel een prikkertje om het spek vast te zetten. Bestrooi de varkensmedaillons met wat zwarte peper en tijm. Verhit een beetje boter in een koekenpan. Bak de plakken varkenshaas ca. 7 tot 8 minuten; hij mag nog wat rosé zijn van binnen. Houd het vlees eventueel warm in aluminiumfolie. Haal de peertjes uit de pan en laat de rest (of een gedeelte hiervan) van het vocht inkoken tot sausdikte. Serveer de varkenshaasmedaillons met de stoofperen en wat van de rode wijnsaus.

Pastinaak/wortel stampot:

Schil de pastinaken en de wortels en snijd ze in stukjes. Kook ze in 20-25 minuten in een ruime hoeveelheid water met een snufje zout gaar. Snipper ondertussen de uien en knoflook. Verhit de boter in een koekenpan en fruit de ui en knoflook lichtbruin. Voeg de tijm toe aan de uien en bak even mee. Giet de wortels en pastinaken af en doe ze terug in de pan. Stamp ze fijn en voeg de mosterd en het uienmengsel met de boter en vocht uit de pan toe. Schenk een beetje melk erbij totdat de stampot lekker smeugig is. Breng eventueel nog wat op smaak met peper en zout.