



## Gevuld varkenshaasje met lente-ui

Datum: 15-09-2003  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 12 lente-uitjes
- 1200 gr. varkenshaas
- 100 gr. boter
- 0.4 l. slagroom
- 4 el. abrikozenjam
- 8 el. sherry medium
- 4 plakjes achterham
- 4 tl. sojasaus
- zout
- peper

### Bereidingswijze:

Maak de lente-uitjes schoon en snijd het losse groen eraf. Snijd de varkenshaas in de lengte, tot op 1 centimeter, in en klap het open. Vermeng de jam met de sojasaus en bestrijk de binnenkant van het varkenshaasje ermee. Halveer het plakje ham en leg de helften in elkaars verlengde op het varkenshaasje. Snijd overhangende randjes weg. Leg de lente-uitjes erop. Klap het varkenshaasje weer dicht en steek het vast met cocktailprikkers. Wrijf het varkenshaasje in met zout en peper.

Verhit de boter in een braadpan en bak het varkenshaasje rondom bruin. Braad het varkenshaasje met de deksel op de pan in circa 15 minuten zachtjes gaar.

Varkenshaas moet van binnen nog een beetje rosé zijn. Neem het varkenshaasje uit de pan en houd het warm onder aluminiumfolie. Voor het beste resultaat moet je het vlees tijd geven om te rusten. Zeef het braadvocht. Roer de sherry en room door het braadvocht en kook dit circa 2 minuten in tot een licht gebonden saus (eventueel binden met maïzena).

Snijd het varkenshaasje schuin in dunne plakjes en rangschik deze dakpansgewijs op de warme borden. Schenk de saus erlangs.

Het gevuld varkenshaasje met lente-ui smaakt heerlijk met gebakken krielaardappeltjes en een frisse salade.