

Mediterraanse stamppot met varkenshaas en mosterdsaus

Datum: 24-01-2024
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Mediterraanse stamppot:

- 600 g bloemige aardappelen
- 125 g half-gedroogde tomaten
- 10 g rucola
- 15 g pijnboompitten
- 50 g boter
- 100 ml melk
- peper en zout
- kookring van 9 cm doornede

Varkenshaas en mosterdsaus:

- 700 g varkenshaas
- 25 g boter
- 25 ml olie
- peper en zout
- 50 ml witte kookwijn
- 200 ml water
- 150 ml room
- 0,5 runderbouillonblokje
- 25 g Limburgse mosterd (2 eetl.)
- 2,5 g maïzena

Bereidingswijze:

Mediterraanse stamppot:

Schil de aardappelen en snijd deze in stukjes. Kook de aardappelen gaar in water met zout en wanneer ze gaar zijn, giet ze af en laat je ze even uitstomen. Pureer de aardappelen door een zeef. Meng de puree met de boter en melk en breng het geheel eventueel op smaak met zwarte peper en zout.

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge pan. Snijd de half-gedroogde tomaten in stukjes. Snijd de rucola fijn.

Maak een stamppot door de gesneden tomaatjes en rucola aan de aardappelpuree toe te voegen en schep deze goed om. Voeg de geroosterde pijnboompitten aan de stamppot toe.

Varkenshaas en mosterdsaus:

Verwarm de oven tot 180 graden. Bestrooi de varkenshaas eventueel met zout en peper. Vet een ovenschaal in met boter. Verhit olie en boter in een koekenpan en bak de varkenshaas kort op hoog vuur. Bewaar het vet in de pan.

Zet de varkenshaas in de ingevette ovenschaal ongeveer 15 minuten in de oven, totdat de

varkenshaas een kerntemperatuur heeft van 60 graden. Giet de witte wijn en het water in de pan waarin de varkenshaas is gebakken, voeg het bouillonblokje toe en laat het vocht kort inkoken. Voeg de Limburgse mosterd en de room aan de saus toe. Breng de saus eventueel op smaak met peper en zout. Breng de saus op dikte met maïzena.

Opmaak:
Snijd de varkenshaas in dikke plakken. Vul op ieder bord een ring van 9 centimeter doorsnede met de puree. Leg enkele plakken varkenshaas tegen de puree aan. Giet wat saus over het gerecht.