



Varkenshaasje gepaneerd met amandelen en tijm, aardappelkoek en gekonfijte prei

Datum: 19-04-2004
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Quinn Warmerdam
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Aardappelkoek:

- 3 eieren losgeklopt
- 2 dl melk
- boter
- 150 gr bloem
- 2 uien in dunne ringen
- 2 tl tijm
- aardappelen (hoeveel? naar inzicht)
- olijfolie

Gekonfijte prei:

- 8 prei
- 120 gr boter
- 80 cl jus d orange
- poedersuiker

Varkenshaas:

- zout
- peper
- 2 eieren
- 2 theelepels tijm (gedroogde)
- 4 sneetjes oud wit brood
- 4 eetlepels
- mosterd
- 4 varkenshaasjes
- 150 gram amandelen(blanke)

Bereidingswijze:

Aardappelkoek:

De uien in zeer dunne ringen snijden. De aardappels schillen en grof raspen. Roer de eieren, melk en olijfolie tot een glad mengsel. Zeef de bloem in een grote kom en roer er voorzichtig het eimengsel door. Voeg aardappel, ui en tijm toe en breng geheel op smaak. Verhit de olie in een koekenpan op een hoog vuur. Schep wat beslag in de pan en vorm er koekjes van. Bak ze aan iedere kant 2 minuten.

Gekonfijte prei:

Oven voorverwarmen tot 180 graden. Bovenste groene deel van prei snijden. Het lichte gedeelte in schuine stukken snijden(7 cm). Stukken prei in ruim kokend water met zout 10 minuten koken. Prei met koud water afspoelen en goed laten uitlekken.

In een klein pannetje 80 gr boter klaren. Stukken prei in ovenschaal leggen en geklaarde boter erover schenken. Poedersuiker en jus d orange toevoegen en preistukken enkele keren omdraaien zodat ze goed met het botermengsel bedekt zijn. Schaal midden in de oven zetten en prei in ongeveer 45 minuten konfijten.

Varkenshaas:

Sla de dunne kant van de varkenshaas terug en steek deze vast met een cocktailprikker zodat de varkenshaas overal even dik is.

Klop het ei los met 1 theelepel zout, 1 theelepel peper en 3 eetlepels mosterd. Hak de amandelen in stukjes. Snijd de korsten van het de boterhammen, maal het brood tot kruimels en meng het met de amandelen en tijm.

Haal de varkenshaasjes eerst door het ei en wentel ze vervolgens door het amandelmengsel zodat ze helemaal bedekt zijn. Verhit de olijfolie in een ruime koekenpan. Bak hierin de varkenshaasjes op een matig vuur tot ze rondom bruin zijn en mooi rosé van binnen ongeveer 15 minuten, (afhankelijk van de dikte).

Neem het vlees uit de pan en laat de varkenshaasjes afgedekt 5 minuten rusten. Zet het vuur onder de pan hoog, blus de jus af met een scheutje water en roer de rest van de mosterd erdoor. Snijd de varkenshaasjes in plakken van ongeveer 1½ cm en leg ze op 8 warme borden. Serveer de jus er apart bij.