



RECEPT: VARKENSHAAS MET WORTELS EN AARDAPPELGRATIN

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

⌚ **BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN**
⌚ **OVENTIJD: 25 MINUTEN**

- ✓ 2 bossen bospeen
- ✓ 4 tenen knoflook
- ✓ 100 g ongezouten boter
- ✓ 2 el langnese wildebloemenhoning
- ✓ 1 kg aardappelgratin naturel
- ✓ 600 g varkenshaas
- ✓ 300 ml groentebouillon
- ✓ 15 g verse platte peterselie

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Verwarm de oven voor op 200 °C.
- ➔ Schil ondertussen de bospeen. Kneus de tenen knoflook met een mes en pel ze. Verhit de helft van de boter in een koekenpan met antiaanbaklaag en voeg de wortel toe. Bak op middelhoog vuur in ca. 25 min. gaar. Keer regelmatig. Voeg na 15 min. de honing en gekneusde knoflook toe en zet het vuur laag.
- ➔ Bak ondertussen de aardappelgratin in de ovenschaal volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- ➔ Verhit ondertussen de rest van de boter in een koekenpan. Bak de varkenshaas in 2 min. per kant op hoog vuur goudbruin. Zet het vuur lager, voeg de bouillon toe en laat in 15 min. gaar worden. Neem uit de pan en laat 5 min. rusten onder een deksel of aluminiumfolie. Bewaar de jus.
- ➔ Snijd de peterselie fijn. Schep om met de wortels. Snijd de varkenshaas in plakjes. Verdeel de jus over het vlees en serveer met de wortels en gratin.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*