



Varkensvlees met romige pepersaus en puree

Sappig gebakken varkensvlees met een klassieke romige pepersaus vol champignons en paprika, geserveerd op smeuije aardappelpuree. Een restaurantwaardig bord voor thuis.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

600 gr varkensvlees (haasje of gebrad)
800 gr kruimige aardappelen
250 gr champignons, in plakjes
1 rode paprika, in reepjes
1 el groene peperbolletjes (uit pot, licht uitgelekt)
200 ml slagroom

30 ml cognac of vieille fine (optioneel)
40 gr boter (voor de puree)
20 gr boter (voor het bakken)
10 gr koude boter (voor het monteren van de saus)
80 ml volle melk, lauwwarm
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen, snijd ze in gelijkmatige stukken en zet ze op in koud gezouten water. Breng aan de kook en laat 15 tot 20 minuten koken tot ze volledig zacht zijn.
- 2.** Verhit ondertussen een zware pan op hoog vuur met 20 gr boter. Kruid het varkensvlees rondom goed met peper en zout. Bak het vlees aan alle kanten mooi goudbruin aan, ongeveer 2 tot 3 minuten per kant. Laat het, afhankelijk van de dikte, nog 8 tot 12 minuten nagaren in een voorverwarmde oven op 180 graden. Haal het vlees uit de oven en laat het minstens 5 minuten rusten onder een velletje aluminiumfolie.
- 3.** Gebruik dezelfde pan voor de saus. Bak de champignons op hoog vuur in de bakboter tot al hun vocht verdampt is en ze licht kleuren. Voeg de paprikareepjes toe en laat 2 tot 3 minuten meestoven.
- 4.** Wil je flamberen, haal de pan dan weg van het vuur en van de dampkap. Voeg de cognac toe en steek aan met een lange aansteker tot de vlam vanzelf dooft. Voeg vervolgens de groene peperbolletjes toe, licht geplet met de achterkant van een lepel voor meer smaak.
- 5.** Giet de room erbij en roer alle aanbaksels los van de bodem. Laat de saus op matig vuur inkoken tot hij de gewenste dikte heeft, ongeveer 4 tot 5 minuten. Proef en kruid bij met peper en zout. Roer op het einde 10 gr koude boter in klontjes door de saus voor extra glans en binding.
- 6.** Giet de aardappelen af en laat ze even uitdampen in de droge pot. Stamp ze fijn met 40 gr boter en de lauwe melk tot een smeuijge puree. Kruid bij met peper en zout.
- 7.** Snijd het vlees in mooie plakken. Schep de puree op de borden, leg de plakken vlees ernaast en lepel de pepersaus met champignons en paprika royaal over het vlees.

Tip

Voeg de peperbolletjes pas toe nadat het vocht van de champignons volledig verdampt is en na het flamberen, anders kunnen ze bitter worden. Flambeer nooit onder de dampkap en altijd weg van het vuur.

Lekker met

Een groene salade of gestoofde prei

Dranktip

Een stevige rode wijn zoals een Côtes du Rhône of een Belgische trappist