

Varkenshaasje met jagersaus en zilveruitjes

Een klassiek zondags etentje: rosé gegaard varkenshaasje met een zelfgemaakte jagersaus van champignons, gekaramelliseerde zilveruitjes en rode wijn. Erbij gestoomde krieltjes in de schil, erwtjes en wortelen, allemaal afgewerkt in de pan met goede boter, rozemarijn, tijm en look.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	**60'**	**5**	**Hoofdgerecht**

Ingrediënten

2 varkenshaasjes, samen ± 800 g

1,1 kg kleine vastkokende aardappelen (krieltjes)

400 g wortelen

300 g erwtjes (diepvries of vers)

250 g champignons

250 g zilveruitjes (diepvries, al gepeld)

2 sjalotten

1 bol look

200 ml rode wijn

400 ml kalfs- of wildfond

1 el tomatenpuree

1 à 2 el bruine suiker

± 150 g goede boter

olie om te bakken

rozemarijn, tijm, 1 laurierblad, verse peterselie

snuifje msg, vlokzout, peper

eventueel: scheutje room, 1 tl maïzena

Bereidingswijze

1. Haal het vlees een half uur vooraf uit de koelkast en verwijder het zilvervlies. Snijd de champignons in kwartjes en snipper de sjalot en een teentje look.

2. Stoom de aardappelen in de schil 20 à 25 minuten op 100 °C (stoomoven of stoompan). Stoom de wortelen in de laatste 8 à 10 minuten mee en de erwtjes in de laatste 3 à 5 minuten. Giet af en laat alles open uitdampen: droge aardappelen bakken straks krokant. De groenten mogen beetgaar blijven.

3. Verwarm de oven voor op 160 °C hete lucht. Kruid het vlees met peper en zout en kleur het rondom aan in een hete pan met olie en een klont boter, 4 à 5 minuten. Was de pan niet af.

4. Gaar het vlees in de oven tot een kerntemperatuur van 58 à 60 °C, 12 à 18 minuten naargelang de dikte. Laat het daarna 10 à 15 minuten rusten onder alufolie: het loopt nog 2 à 3 graden op.

5. Maak intussen de saus in de vleespan. Doe een klont boter, de zilveruitjes rechtstreeks uit de diepvries, 1 el bruine suiker en een bodempje fond in de pan. Laat 6 à 8 minuten zacht smoren met het deksel erop, haal het deksel eraf, laat het vocht verdampen en laat de uitjes glanzend bruin karamelliseren. Haal ze uit de pan.

6. Bak de champignons hard aan tot ze kleuren, zonder ze te veel te bewegen, en haal ze eruit.

7. Fruit de sjalot en de look aan en bak de tomatenpuree 1 minuut mee. Blus met de rode wijn, schraap de aanbaksels los en kook in tot een stroperig laagje.

8. Voeg de fond, een takje tijm en het laurierblad toe en kook zachtjes in tot de helft, ongeveer 15 minuten. Doe de uitjes, de champignons en het rustvocht van het vlees terug in de saus.

9. Proef: te zuur, dan nog wat bruine suiker; te dun, dan een theelepel maïzena aangelengd met koud water. Haal de kruiden eruit. Monteer van het vuur af met koude blokjes boter en werk af met een snuifje msg, peper en peterselie. Eventueel een scheutje room.

10. Druk de aardappelen licht plat of halveer ze. Bak ze rustig krokant in schuimende boter met takjes rozemarijn en tijm en gekneusde lookteentjes in de schil. Overgiet ze regelmatig met de kruidenboter en kruid op het einde met msg, vlokzout en peper.

11. Warm de wortelen en erwtjes 1 à 2 minuten op in een klont boter met een snuifje suiker, msg, zout en peper en werk af met verse peterselie.

12. Snijd het vlees in medaillons en dien meteen op met de saus, de aardappelen en de groenten.

Tip

Kook op de kernthermometer, niet op de klok. Komt het vlees vroeger uit de oven, laat het dan gewoon wat langer rusten onder folie: daar wordt het alleen sappiger van. Groenten en aardappelen kun je ruim op voorhand stomen.

Lekker met

Krokant gebakken krieltjes in de schil met rozemarijn en tijm, en erwtjes met wortelen in boter.