



# Varkenshaasje met gebakken appeltjes en honing-mosterdsaus



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

1 handvol rozijnen  
2 deciliter riesling  
3 varkenshaasjes  
boter  
3 appels (zonder klokhuis en in plakjes)  
1 eetlepel mosterd  
2 eetlepels honing  
2 1/2 deciliter gevogeltefond  
2 1/2 deciliter room  
3 blaadjes salie (vers)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Laat de rozijnen een half uur wellen in de riesling.
- 2.** Dep de varkenshaasjes goed droog en breng op smaak met peper en zout. Bak ze rondom rond mooi goudbruin aan in boter en haal uit de pan. Laat nog 15 minuten verder garen in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat daarna nog even rusten onder aluminiumfolie.
- 3.** Bak in de tussentijd de plakjes appel kort in dezelfde pan als die waarin je de varkenshaasjes hebt gebakken. Schep de appels uit de pan en hou apart.
- 4.** Voeg mosterd en honing toe aan de pan en laat even aanbakken. Overgiet met de gevogeltefond en laat deze voor de helft inkoken. Voeg de room toe en laat opnieuw een beetje inkoken.
- 5.** Zeef de rozijnen uit de riesling en voeg ze toe aan de saus.
- 6.** Snij de varkenshaasjes in plakken en schik ze op een schaal, afgewisseld met de plakjes appel. Overgiet met de saus en werk af met de salie.