



Varkenshaasje met Ardeense saus, knolselderpuree en prei in roomsaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 varkenshaasjes
peper en zout
boter
125 gram spekreepjes
152 gram champignons (in plakjes)
2 eetlepels zilveruitjes (uit een bokaal)
1 scheutje rode wijn
2 deciliter kalfsfond (Bon Fond bio)
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
bindmiddel (bv. maïzena express)
1 knolselder
1 l melk
nootmuskaat
4 stengels preien
2 deciliter room

Bereidingswijze

- 1.** Dep de varkenshaasjes droog en breng ze op smaak met peper en zout. Bak rondom rond mooi goudbruin aan in boter en haal dan uit de pan. Laat het vlees nog 12 minuten garen in een oven van 180 °C en laat dan rusten onder folie.
- 2.** Bak intussen de spekreepjes met de champignons in de pan.
- 3.** Voeg de zilveruitjes toe.
- 4.** Overgiet met de rode wijn en laat deze bijna volledig weg koken.
- 5.** Voeg de kalfsfond toe, het laurierblad en de tijm.



- 6.** Laat mooi inkoken en breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Bind de saus.
- 8.** Snij het vlees in porties en voeg toe aan de saus.
- 9.** Schil de knolselder en snij in blokjes.
- 10.** Schep in een diepe kookpot en overgiet met de melk.
- 11.** Breng op smaak met peper en zout.
- 12.** Breng aan de kook en laat zachtjes garen (let op dat de melk niet overkookt!).
- 13.** Giet af en pureer de knolselder met een mixer.
- 14.** Zet terug op het vuur en laat nog even, al roerend, droog koken. Voeg dan een flinke klont boter toe en breng op smaak met peper en zout.
- 15.** Was de prei en snij in ringen.
- 16.** Blancheer kort in gezouten water en giet af. Laat goed uitlekken.
- 17.** Smelt een klontje boter in een braadpan en voeg de prei toe, samen met de room. Laat inkoken.
- 18.** Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.