

VARKENSHAASJE GEVULD MET TAPENADE A LA BORDELAISE

Benodigheden (6 personen)

-1,200 kg varkenshaasje

tapenade

3 gedroogde tomaten, 250 gr zwarte olijven zonder pit, 3 teentjes look, 2 spl kappertjes, blikje ansjovis, peper, provençaalse kruiden, 2 spl citroensap, 1 kfl dijonmosterd, 6 spl olijfolie

Bordelaisesaus

-100 gr boter -5 sjalotjes -1 fl rode wijn (bordeaux) -25 dl wildfond -mergpijp -2 teentjes look -tijm laurier, peper, zout, peterselie

Bereidingswijze

-tapenade bereiden

-al de ingrediënten + ½ olijfolie mixen, met handmixer of keukenrobot, de olijfolie geleidelijk erbij voegen tot we een pasta hebben, op smaak brengen met peper en provençaalse kruiden en minstens een half uur laten rusten.

-Bordelaisesaus bereiden -½ van de boter smelten en de fijngehakte sjalotjes + look laten aanstoven -rode wijn toevoegen + tijm en laurier en tot de helft laten inkoken -wildfond toevoegen + mergpijp en opnieuw laten inkoken -het merg van de mergpijp + de rest van de boter door de saus roeren -kruiden met peper, zout, fijngehakte peterselie erover strooien

-varkenshaasje in de lengte doorsnijden tot 1 cm van de kant zodat we nog 1 stuk hebben -de tapenade ertussen smeren en het varkenshaasje opbinden met keukengaren of tandenstokers gebruiken -varkenshaasjes in olijfolie + boter aanbakken en laten garen, kruiden met peper en zout -juist voor het opdienen in plakjes snijden

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

