

VARKENSHAASJE MET MOSTERD-AUGURKSAUS

Benodigheden (6 personen)

- 150 à 200 gr varkenshaasje per persoon
- 2 kleine ajuinen
- 4 dl vleesjus
- 15 augurkjes
- 3 eetlepels fijne mosterd
- ½ bosje dragon
- 2,5 dl room
- peper, zout, tijm
- peterselie

Bereidingswijze

- ajuinen fijn snipperen
- augurkjes in plakjes snijden
- peterselie en dragon fijnhakken
- stoof de ajuinen licht glazig in wat margarine
- voeg er de vleesjus, de tijm en de dragon bij en laat zachtjes een beetje inkoken
- voeg er de room en mosterd aan toe en laat inkoken tot sausdikte
- voeg er tot slot de augurkjes bij en breng op smaak met peper en zout
- varkenshaasje rosé bakken en nog even laten rusten onder aluminiumfolie

gratin van aardappelen en wortelen

- vastkokende aardappelen
- wortelen
- gratinkaas
- volle melk
- 4 teentjes look
- peper, zout, nootmuskaat, komijnzaadjes

Vastkokende aardappelen en wortelen in schijfjes snijden en gaar koken in melk gekruid met peper, zout, nootmuskaat, geperste look en komijnzaadjes, wat laten afkoelen.

Dit mengsel in een ovenschotel doen, kaas erover en onder de grill laten gratineren, bestrooien met fijngehakte peterselie

Varkenshaasje in plakjes snijden, saus erover en serveren met de gratin

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

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

