

VARKENSHAASJE MET GEUZE EN MOSTERD

Benodigheden (6 personen)

- 1 kg varkenshaasje
- flesje geuze
- mosterd
- room
- 10 geneverbessen (geplet in een vijzel)
- 2 mespunten rozemarijnpoeder
- 1/2 theelepel tijm
- 3 laurierblaadjes
- peper en zout

Bereidingswijze

- in een braadpan het varkenshaasje aan alle zijden goudbruin bakken in wat boter, kruiden met peper en zout
- het vlees bestrijken met mosterd en daarna blussen met een 1/2 flesje geuze
- de geplette geneverbessen, tijm, laurier en rozemarijnpoeder toevoegen
- afdekken en op een klein vuurtje bakken tot het vlees gaar is (15 à 20 min afhankelijk van de dikte van het vlees), intussen nog wat geuze toevoegen
- haal het vlees uit de pan en hou het warm in de oven (80 °)
- room (+ eventueel nog wat geuze) toevoegen aan de saus en laten inkoken
- eventueel wat binden met een sausbinder en op smaak brengen met peper en zout

Wij serveren dit met met een combinatie van **zoete aardappel (bataat), witloof en spekjes**

- aardappelen schillen, in grote sukken snijden en gaar koken, 2 teentjes knoflook toevoegen aan het kookwater
- intussen witloof in dunne ringen snijden en gaarstoven in roomboter, kruiden met peper en zout
- spek in kleine blokjes snijden en bakken (zonder vetstof)
- de gaargekookte aardappelen fijnstampen
- witloof en spekjes toevoegen en alles mengen en op smaak brengen

afwerking

- een torentjes maken van het mengsel van bataat, witloof en spekjes
- varkenshaasje in dunne plakken snijden en op de borden dressereren
- saus erover lepelen
- afwerken met fijngehakte peterselie

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

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>

