

## **Gebakken varkenshaasje met Blackwellsaus, witloof en kasteelaardappelen**

### Ingrediënten ( 4 pers)

- 700 à 800 gr opgekuist varkenshaasje
- 8 stuks mini witloof
- 880 gr aardappelen
- 250 ml Belgian pickles
- 2 dl room
- 100 gr boter
- Beetje demi-glace
- Tuinkers of waterkers
- 0,5 dl olijfolie

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie



<http://www.kwbreet.be>

### Werkwijze

- Tuinkers wassen, of waterkers plukken en in ijswater bewaren
- Witloof reinigen en wassen, boter smelten, witloof in pot schikken, half bevochtigen met water en kruiden met pezo. Beetgaar stoven, eruit nemen en afkoelen.
- Aardappelen schillen, pitten, wassen, in gelijke delen verdelen en in chateau-vorm draaien. Beetgaar koken, afgieten en met olijfolie besprenkelen, afkoelen.
- Varkenshaasje panklaar maken ( evt. ketting en zenuwen verwijderen). In médaillons snijden.
- Room samen met demi-glace inkoken tot gewenste dikte, pickles toevoegen en even laten opkoken, afsmaken.
- Witloof voorzichtig uitpersen en in geklaarde boter mooi lichtbruin bakken, afsmaken pezo.
- Aardappelen in geklaarde hazelnootboter met beetje olijfolie mooi goudgeel bakken, afsmaken met zout. Witloof en aardappelen onder aluminium warm houden.
- Varkensmédaillons kort bakken in hazelnootboter, omdraaien en kruiden met pezo. Tweede zijde bakken en terug omdraaien en kruiden. Op zachter vuur mooi rosé bakken.

Dresseren: varkensmédaillons onderaan op bord, aardappeltjes waaivormig links bovenaan, groenten rechts. Beetje saus links half op vlees en ernaast, tuin- of waterkers in het midden