

## **GEBRADEN VARKENSHAASJE MET VERGETEN GROENTEN – BEARNAISE SAUS**

### **INGREDIENTEN:**

- 600 à 700 gr varkenshaasje
- 350 gr roomboter
- 3 eieren
- 0,5 dl witte wijn
- 0,5 dl azijn
- 2 sjalotten
- Enkele takken verse dragon
- 10 gr kervel
- Tym, laurier, peterseliestengels, witte peperbolletjes
- Evt. beetje citroensap
- Potje of bosje rozemarijn
- 400 gr butternutpompoen
- 300 gr gele raapjes
- 1 ui
- 1 wortel
- 500 gr pastinaak
- 1 doosje preischeuten en rode bietscheuten
- olijfolie

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



<http://www.kwbreet.be>

### **WERKWIJZE:**

- Gastrique bereiden:- dragonblaadjes plukken en bewaren, stengels grof snijden, - kruidentuiltje (bouquet garni) maken,- sjalot pellen en grof snijden,- alles in kookpotje doen samen met de witte wijn, azijn en enkele peperbolletjes. Opkoken en tot de helft inkoken (reduire)? Door ziftje zeven.
- 250 gr boter clarifieren (smelten zodat het heldere gedeelte bovenaan komt en het bezinksel onderaan)
- Dragonblaadjes fijnhakken, kervel plukken en ook fijn hakken

- Raapjes schillen en in cocotte-vorm draaien (kleine chateau-vorm), in beetje boter sudderen en een koffielepeltje water, kruiden en beetgaar sudderen onder beboterd papier, afsmaken en warm houden
- Pastinaak schillen en in frieten van 2 cm dikte snijden. In gezouten water en peper beetgaar koken, uitnemen afkoelen en afdrogen
- Butternut schillen, halveren, zaden verwijderen, in stukjes snijden, in boter stoven zonder te kleuren tot hij goed gaar is, beetje room toevoegen, mixen terug op zacht vuurtje tot het een droge te spuiten massa is, geplukte gehakte rozemarijn naar believen eronder mengen, warm houden
- Varkenshaasje in bruine boter bakken (porien dichtschroeien), kruiden, mirepoix van ui en wortel toevoegen en in oven braden. Regelmatig arroser (met eigen braadsappen oversausen). Vlees moet nog licht samendrukbaar zijn (rosé braden)
- Tijdens het braden gaan wij de béarnaise saus kloppen (monter).
- Eidooiers in klein steelpannetje doen en de helft van de gastrique toevoegen. In bain-marie (warmwaterbad) of op een zeer zacht vuurtje monteren tot het volume 2 à 3 keer toeneemt en het geheel gebonden is. **ZEKER NIET BAKKEN**. De niet meer hete boter, wel warmer dan lichaamst° beetje per beetje onder de eiermassa roeren **VAN HET VUUR AF**. Indien de saus te dik wordt oorzaak nagaan: te warm dan in dien de smaak het toelaat beetje koude gastrique of water, indien te koud en de smaak laat het toe dan warme gastrique of warm water. Saus afsmaken met peper en zout, gehakte dragon en kervel eronder roeren
- De afgedroogde frieten van pastinaak in olijfolie in de pan mooi bakken, lichtjes kruiden
- Vlees uit de oven nemen en in schijven snijden (trancher) van 1,5 à 2 cm dikte
- Op groot warm plat bord schikken, vlees onderaan, de drie groente bovenaan naar eigen keuze en afgarneren met mengeling van de scheutjes. Beetje saus links op en naast het vlees, de rest van de saus apart bijserveren