

## GEBAKKEN VARKENSHAASJE MET GEMARINEERDE VENKEL EN ROSTI-AARDAPPEL, VLEESSAUS



### Ingrediënten

10 personen

- 5 varkenshaasjes
- 3 venkels
- Voor de marinade: 300 gr suiker, saffraan, anijs 4 stuks, roze peperkorrels 15 gram, 2dl water
- 2 kg aardappel, 5 eieren, 4 dl room, pezomus, bloem 100 gram
- Boter 250 gram
- 1 bussel cresson

### Werkwijze

Rosti-aardappel, schil de aardappel en rasp deze vermeng deze met de bloem , ei, room, pezomus, bakken als een pannenkoek maar wel dikker leggen (1,5 cm)

Doorgaren in oven op 175 gr , 25 min.

Op de mandoline de venkel in zeer dunne plakjes snijden

Marinade maken (verwarmen ) en vermengen met de venkel , koud zetten

Vlees aan kleuren en garen op 175 graden , 15 min (kern temp 58 graden)

Pan met aanbaksels van varkenshaasjes gebruiken om vleessaus te maken, wij hebben room gebruikt, je kan ook fond gebruiken

Dresseer de borden en garneer af met cresson.

koken

---