

DINNERLY



Varkenshaas gewikkeld in spek met kleurige wortels en aardappelpuree



40-50min



2 personen

Vandaag staat in het teken van pure, warme verwennerij. Je bereidt malse varkenshaas die je ook nog eens in gerookt spek hebt gewikkeld. Oranje en paarse wortel uit de oven zorgen voor flink wat kleur, en zachte aardappelpuree is altijd welkom. Giet er een rijke saus overheen en je waant je net in een luxe restaurant!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruidige aardappels
- 1 varkenshaas
- 1x gerookt spek
- 1 wortel
- 1 paarse wortel
- 1 rode ui
- 1 zakje groentebouillonpoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el boter ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- 1el honing
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet
- aardappelstamper
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 837kcal, vet 45.4g, koolhydraten 60.7g, eiwit 43.6g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil de **aardappels** en snij in grove stukken. Kook ze in ca. 15min gaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan. Giet de **aardappels** af en zet ze afgedekt in de pan opzij.



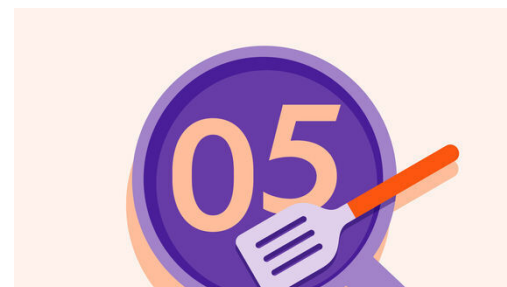
4. Saus maken

Pak de koekenpan en smelt 1el boter op medium tot hoog vuur. Fruit de **gesnipperde ui** 2-3min tot ie glazig wordt. Bestuif met 1el bloem en bak nog ca. 30sec. Giet er dan 200ml water bij en roer de **helft van het bouillonpoeder** en 1tl mosterd erdoor. (De rest van het **poeder** gebruiken we hier niet.) Breng de **sous** aan de kook en laat 2-3min indikken. Kruid met een snuf peper en zout.



2. Vlees bakken

Kruid het **vlees** rondom met peper en zout. Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Bak het **vlees** in 1min aan beide kanten goudbruin en haal het uit de pan – de pan én het bakvet gebruiken we zo weer. Wikkel het **vlees** in het **spek** (pas op: heet!) en leg op een bakplaat met bakpapier. Bak 20-25min in de oven en draai het halverwege de baktijd om.



5. Afmaken en serveren

Doe 1el boter bij de **aardappels** en stamp ze tot een romige **puree** – voeg evt. scheutjes **kookwater** toe om de consistentie aan te passen. Haal het **vlees** uit de oven en bestrijk met 1el honing. Snij het **vlees** doormidden of in dikke plakken. Serveer met de **puree** en de **geroosterde groenten** en bedruppel naar smaak met de **sous**.



3. Groenten roosteren

Schil of schrob de **wortels** en snij ze in schuine plakken van ca. 1cm dik. Pel en halveer de **ui**. Snipper **1 helft** heel fijn en snij de **andere helft** in partjes van ca. 1cm breed. Hussel de **wortel** en **partjes ui** om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout. Leg ze bij het **vlees** op de bakplaat en rooster ca. 14min mee.



6. Puree voor pro's

Met zo veel geweldige smaken op het bord kan het zijn dat sommige kokers vrezen dat de puree wat naar de achtergrond verdwijnt. Als je de puree een grotere rol in het diner wil geven, kun je 'm verder op smaak brengen met wat nootmuskaat of verse peterselie. Wil je het nog sterker? Rasp dan een teen knoflook en roer die erdoor. Genieten!