



Special: Varkenshaas met romige saus

op geroosterde aardappels en venkelgratin



ca. 40min



2 personen

Een malse varkenshaas is al zo lekker, maar als je 'm combineert met deze fruitig-zure saus met peer en verse salie, dan wordt ie onweerstaanbaar. De verrassende smaken passen geweldig bij het vlees en de geroosterde krieltjes. Als klap op de vuurpijl gratineer je venkel met een knapperige topping. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 1 venkel
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 25g paneermeel ¹
- 10g verse salie
- 1 varkenshaas
- 1 peer
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje kippenbouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 961kcal, vet 61.5g, koolhydraten 62.3g, eiwit 36.9g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **grotere aardappels** doormidden en hussel de **aardappels** om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Leg ze op de helft van een bakplaat met bakpapier. Snijd de steeltjes en de harde onderkant van de **venkel**, halveer de knol en snijd dan in de lengte in dunne plakken. Leg deze in een ovenschaal en zet naast de **aardappels**.



4. Ingrediënten voorbereiden

Dep het **vlees** droog, snijd het in plakken van 2-3cm dik en wrijf rondom in met wat zout. Verhit opnieuw de olie in de koekenpan en bak het **vlees** op hoog vuur in 1-2min per kant scherp aan. Leg afgedekt op een bord opzij – de pan gebruiken we zo weer. Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne schijfjes. Pel de **knoflook** en snijd in heel dunne plakjes.



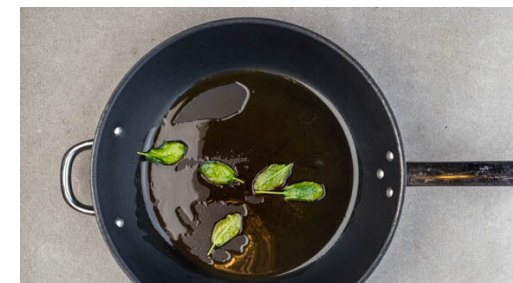
2. Groente roosteren

Meng de **venkel** met 1el olijfolie, de **kruidenmix** en een snuf zout. Zet de plaat in de voorverwarmde oven en rooster de **groente** 20-25min. Meng het **paneermeel** met 1el olijfolie en een snuf zout en bestrooi de **venkel** na 5min bakken met dit **mengsel**.



5. Saus maken

Verhit de olie in de pan opnieuw op middelhoog vuur, voeg de **peer** toe en bak 1-2min. Schep de **knoflook** en 1tl bloem erdoor, giet 125ml water erbij en breng aan de kook. Laat de **saus** ca. 2min een beetje indikken. Roer de **crème fraîche** en **1tl bouillonpoeder** erdoor. Proef de **saus** en breng verder op smaak met peper en evt. meer **bouillonpoeder**.



3. Salie bakken

Pluk de **salieblaadjes**, hak de **helft van de blaadjes** fijn en leg deze even opzij. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **ongesneden blaadjes** 1-2min op hoog vuur, tot de **salie** knapperig is – pas op dat ie niet donker wordt. Vis de **blaadjes** uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. De pan en de olie gebruiken we zo weer.



6. Afmaken en serveren

Voeg kleine scheutjes water toe als de **saus** te dik lijkt. Voeg de **gesneden salie** en het **vlees** toe aan de pan en laat het geheel 3-4min op laag vuur opwarmen, tot het **vlees** gaar is. Serveer met de **aardappels** en de **venkelgratin** en garneer de borden met de **salieblaadjes**.