

DINNERLY



Varkenshaas gewikkeld in serranoham 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 serranoham hebt gewikkeld. Oranje en paarse wortels 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 kruimige aardappels
- 1 varkenshaas
- 1 pakje serranoham
- 2 wortels
- 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 814kcal, vet 38.5g, koolhydraten 65.7g, eiwit 47.0g



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. Schil de **aardappels** en snij in stukken van ca. 2cm groot. Kook ze in ca. 15min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** afgedekt in de pan opzij.



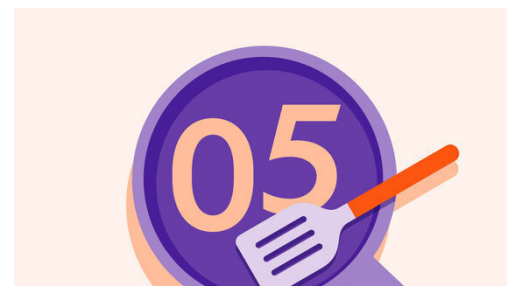
4. Saus maken

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



2. Vlees bakken

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



5. Afmaken en serveren

Stamp de **aardappels** met 1el boter tot een romige **puree** en breng op smaak met peper en zout. Neem 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 groente** en bedruipel naar smaak met de **sous**.



3. Groente roosteren

Schrob of schil de **wortel** en snij 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 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 deze maaltijd wilt 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!