



Varkenshaas op appelstoofpotje

met spinazie, spek en salie



ca. 40min



2 personen

Verwen je tafelgasten vandaag met deze malse varkenshaas - je bakt 'm lekker krokant van buiten en mooi rozig van binnen. Erbij serveer je romige in de oven gestoofde groente: aardappel, appel, bleekselderij en spinazie met hartige spek en aromatische salie. Wat een genot!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 appel
- 10g verse salie
- 2 stengels bleekselderij⁹
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 pakje spekblokjes
- 200ml slagroom⁷
- 200g babyspinazie
- 1 varkenshaas
- 1 zakje knoflook-kruidenmix

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd¹⁰
- 1½tl bloem¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- 2 middelgrote kookpannen
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1035kcal, vet 65.6g, koolhydraten 61.8g, eiwit 47.6g



1. Aardappels voorkoken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in stukken, doe ze in een middelgrote kookpan met voldoende gezouten water en breng aan de kook. Kook de **aardappels** in 8-9min halfgaar. Giet de **aardappels** af in een vergiet.



4. Saus maken

Voeg de **slagroom**, 1tl mosterd en ½tl peper en zout toe aan de pan en breng aan de kook. Voeg de **spinazie** beetje bij beetje toe en laat slinken op medium tot laag vuur. Neem de pan van het vuur, voeg de **aardappels** toe aan de pan en breng op smaak met peper, zout en evt. meer mosterd.



2. Ingrediënten snijden

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes van ca. 2cm. Pluk de **helft van de salieblaadjes of meer naar wens** en snijd grof. Snijd de **bleekselderij** in dunne plakjes. Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en snijd fijn.



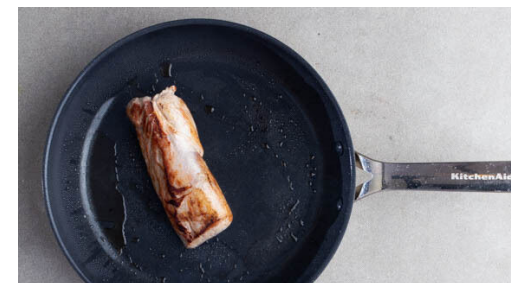
5. Groente bakken

Doe de **groente incl. saus** in een middelgrote ovenschaal en bak 15-17min in de oven, tot de **saus** ingedikt is.



3. Groente bakken

Verhit een tweede middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **bleekselderij** en de **ui** 1-2min. Voeg de **appel**, de **salie**, de **knoflook** en de **spekblokjes** toe en bak ca. 2min mee. Bestuif met 1½tl bloem en bak nog ca. 1min.



6. Vlees braden

Dep het **vlees** droog. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad het **vlees** in ca. 3min rondom stevig aan. Zet het vuur medium tot laag en braad het **vlees** nog ca. 10min rondom, tot het medium of well-done is. Bestrooi met de **kruidenmix**, laat kort rusten en snijd dan in plakken. Serveer de **varkenshaas** met de **groente**.