



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-kruidentmix
- 50g biologisch paneermeel ¹
- 10g verse salie
- 1 varkenshaas
- 1 peer
- 1 teen knoflook
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 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 (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 957kcal, vet 61.5g, koolhydraten 61.3g, eiwit 36.8g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels** evt. doormidden. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Snijd de **venkel** in de lengte doormidden en verwijder de stronk en de harde stelen. Snijd de **venkel** in de lengte in dunne plakken en leg ze in een ovenschaal.



4. Ingrediënten voorbereiden

Dep het **vlees** droog, snijd in plakken van 2-3cm dik en wrijf rondom in met een snuf zout. Verhit de koekenpan met de olie weer op hoog vuur en bak het **vlees** 1-2min per kant scherp aan. Schep het **vlees** op een bord en zet opzij, maak de pan nog niet schoon. Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne schijfjes. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes.



2. Groente roosteren

Meng de **venkel** met 1el olijfolie, de **kruidentmix** en een snuf zout. Rooster de **aardappels** en **venkel** 20-25min in de oven. Meng ondertussen de **helft van het paneermeel** met 1el olijfolie en een snuf zout en strooi het **paneermeel** na 5min baktijd over de **venkel**.



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** en snijd de **helft van de blaadjes** fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **rest van de salieblaadjes** in 1-2min licht knapperig. Pas op dat de **salie** niet te donker wordt. Schep de **salieblaadjes** uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar de pan met de olie.



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**.