



Varkenshaasje met boschampignons en kroketjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 varkenshaasjes
peper en zout
75 gram boter
120 gram gerookte spekblokjes
4 sjalotjes (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 glas witte wijn
5 deciliter gevogeltefond (uit een bokaal)
2 deciliter room
500 gram boschampionns (mengeling, schoongemaakt en in stukken gesneden)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
kroketjes

Bereidingswijze

- 1.** Dep de varkenshaasjes goed droog en breng ze rondom rond op smaak met peper en zout. Smelt de helft van de boter in een braadpan en bak hierin de varkenshaasjes kort aan. Leg ze daarna in een ovenschotel en gaar nog 30 minuten in een op 170 °C voorverwarmde oven. Laat ze even rusten onder aluminiumfolie.
- 2.** Bak in dezelfde pan de spekblokjes, de sjalotjes en de knoflook. Overgiet met de witte wijn en laat deze volledig inkoken.
- 3.** Voeg de fond en de room toe en laat inkoken tot een mooi gebonden saus.
- 4.** Bak in een andere pan de boschampionns en voeg ze toe aan de saus. Werk deze vervolgens af met de bladpeterselie.
- 5.** Snij het vlees in plakjes en voeg toe aan de saus.
- 6.** Serveer met kroketjes.