



# Varkenshaasje in bladerdeeg



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Moeilijk



## Ingrediënten

1 varkenshaasje  
peper en zout  
boter  
125 gram champignons  
1 teentje knoflook  
1 sjalot  
salie (enkele blaadjes)  
8 plakjes gedroogde ham  
2 eiderdooiers (losgeklopt)  
1 pak bladerdeeg

## Bereidingswijze

- 1.** Dep het varkenshaasje goed droog.
- 2.** Kruid met peper en zout. Bak het rondom rond goudbruin aan in bruisende boter.
- 3.** Haal onmiddellijk uit de pan (het vlees mag nog niet gaar zijn).
- 4.** Snij de champignons in kleine stukjes. Bak ze in de pan in een klont boter.
- 5.** Voeg de fijngesneden knoflook, sjalot en salie toe. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 6.** Laat droogbakken in de pan (er mag geen vocht meer bij zijn).
- 7.** Leg op een snijplank de plakjes gedroogde ham dakpansgewijs op elkaar. Leg hierop een laag champignons en daarop het vlees.
- 8.** Verpak goed in de ham. Leg dit nu op een vel bladerdeeg en rol goed op. Het vlees mag volledig ingepakt zijn.



- 9.** Bestrijk met de eierdooier en leg in een ovenschotel.
- 10.** Bak 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 11.** Laat even rusten en snij in stukken.