

Varkenshaasmedaillons met paddenstoelensaus (4 pers.)

Nodig:

500 g varkenshaas
300 g snijbonen (heel!)
500 g kruimige aardappels
250 g paddenstoelen
300 ml kookroom
2 klontjes roomboter
scheut melk

ferme scheut sherry (oloroso/cream/medium)

1 el Japanse Sojasaus
peper & zout



Van tevoren (bijv. ochtend):

Snij de varkenshaas in 3 mooie medaillons p.p., zout & peper, bak ze goudbruin in een koekenpan met wat hete boter. Laat ze niet gaar worden (dat komt later)! Laat afkoelen en zet in de koelkast. Schil de snijbonen met een dunschiller vanaf de zijkant zodat je dunne sliertjes krijgt. Breng een pan met zout water aan de kook, gaar de bonensliertjes kort en spoel ze direct af met ijskoud water. Bewaar het kookvocht!

Kook de aardappels gaar en stamp/knijp ze fijn. Maak er een lekkere puree van met zout, flink wat boter en een scheut hete melk. Snij de paddenstoelen in plakjes, doe in een pan met sherry en sojasaus. Laat inkoken. Voeg de room toe en laat opnieuw inkoken tot sausdikte. Dek de pan goed af.

Laatste moment:

Verwarm de oven voor op 100°C. Haal het vlees uit de koelkast en laat op temperatuur komen. Zet ± 10 min. in de oven. Warm de bonen op in het (hete) kookwater. Zet de pan met paddenstoelensaus weer op het vuur. Warm de puree op in de magnetron. Doe de puree op warme borden met daarop de bonen en medaillons. Serveer de saus eromheen of apart.



Wijntip:

Dikke witte Bourgogne op 10°C. Liever rood? Een volle Primitivo uit Zuid-Italië.

Aardappelpuree

Stamp/knijp de aardappels fijn en bewaar in de pan. Laatste moment: Verhit melk en boter in een steelpan, giet bij de aardappels, zet op het vuur en blijf roeren met een pollepel tot de puree heet en smeuïg is. Voeg evt. meer hete melk/zachte boter toe. Breng op smaak met zout & peper (en evt. mosterd)

Geen magnetron?



Tip!