



Kookweb.be

Varkenshaasje met paddestoelensaus.

Benodigdheden:

- 1 ui
- 1 bakje oesterzwammen (150 g)
- 1 bakje kastanjechampignons (250 g)
- 50 g bakbacon (vleeswaar)
- 1 takje peterselie
- 50 g boter of margarine
- 4 varkenshaasjes (a 150 g)
- zout
- peper
- 1/2 eetlepel tijm
- 4 eetlepels marsala (slijter)
- 1 eetlepel sojasaus (chinese emperoor)
- 1/8 liter slagroom

Bereiding:

Bereidings duur: lang! Maar het resultaat waard.

Voorbereiden: Halve dag van tevoren. Ui pellen en halveren. Helften in dunne ringen snijden. Paddestoelen schoonvegen met keukenpapier. Taaie steeltjes van oesterzwammen snijden. Grote oesterzwammen in repen snijden. Champignons in plakjes snijden. Bacon in stukjes snijden. In kopje peterselie fijnknippen.

Bereiden: Vijf borden voorverwarmen.

In koekepan boter verhitten. Ui, paddestoelen en bacon ca. 5 minuten bakken. Intussen varkenshaasjes schuin in plakken van ca. 2 cm dik snijden. Met vleesmes plakken platslaan. Varkenshaas bestrooien met zout, peper en tijm. Met schuimspaan paddestoelenmengsel uit pan op bord scheppen. In achtergebleven bakvet varkenshaas ca. 5 minuten bakken, halverwege keren. Uit pan op voorverwarmd bord scheppen en onder aluminiumfolie warmhouden. Aan achtergebleven bakvet toevoegen: paddestoelenmengsel, marsala, sojasaus en slagroom. Aan de kook brengen en op hoog vuur nog ca. 2 minuten laten inkoken. Op smaak brengen met zout en peper. Plakjes varkenshaas dakpansgewijs op borden rangschikken. Paddestoelen half erover en erlangs schenken. Bestrooien met peterselie. Serveren met sperziebonen met katenspek en aardappelkroketjes.

Aantal personen: 5

Recept rubriek: Paddestoelen