WINEBIZZ
Excellent Wines

GRÖHL SPÄTBURGUNDER DALHEIM

VARKENHAAS MET ROOMSAUS CHAMPIGNONS (15 MN)

INGREDIENTEN

4 personen

225gr varkenhaas
40 gr roomboter
Knoflookteen
200gr champignons gekookt
150 ml runderfond
150 gr kookroom
Bieslook
Platte peterselie
Zout
Peper

BEREIDING

Maak het vlees droog met keukenpapier. Wrijf het haasje in met wat zout en peper.
Verhit een passende braadpan en laat de boter smelten. Wacht tot het schuim grotendeels is weggetrokken. Schroei het vlees rondom dicht.

Temper de warmtebron en laat het vlees 20-25 minuten zachtjes braden. Keer het vlees tijdens het braden enkele malen en bedruip het met de braadboter.

Maak intussen de paddenstoelen schoon. Snijd de grotere exemplaren in vieren. Roer na 15 minuten de knoflook door de braadboter. Doe er daarna de champignons bij. Laat ze zachtjes meebraden en schep ze enkele malen om.

Neem na de aangegeven tijd het vlees uit de pan en laat het vlees verpakt in aluminiumfolie 10 minuten rusten.

Voeg vleesfond en kookroom aan de champignons in de braadpan toe en laat alles zolang, onder voortdurend roeren zachtjes koken tot een licht gebonden saus is verkregen.

Breng de saus op smaak met wat zout en peper en snijd het vlees in niet al te dunne plakken.