

Gilbert en Leo op 19/06/2023

Varkenshaasje in bladerdeeg met sjalottenportosaus



1 Basilicumpannekoekjes (voor 4 personen)

Ingrediënten

200 g spinazie	100 g bloem
200 g basilicum	20 g boter
2.5 deciliters melk	arachideolie
1 ei	

Bereiding

1. Kook de spinazie en basilicum in wat zout water gaar en giet ze af.(+/- 5 min)
2. Giet de melk, het ei, de bloem en de gesmolten boter in een blender.
3. Doe er de gegaarde spinazie en basilicum bij.
4. Mix het geheel fijn tot een mooi beslag
5. Zet een pannenkoekenpan met wat arachideolie op het vuur.
6. Bak dunne pannenkoeken van het beslag en laat voldoende afkoelen.

2 De paddenstoelen duxelle

Ingrediënten

gemengde bospaddenstoelen 400 g	peterselie
sjalotten	boter
knoflook	zout peper

Bereiding

1. Maak de paddenstoelen schoon en cutter ze grof in de hakmolen.
2. Pel de sjalot en snipper hem fijn.
3. Kneus en pel de knoflook en snipper hem fijn.
4. Snipper de peterselie.
5. Smelt een klontje boter in een pan en stoof de sjalotten en de knoflook.
6. Doe er de paddenstoelen bij en laat mee stoven. Zorg dat alle vocht verdampt is.
7. Voeg er dan de gesnipperde peterselie aan toe.
8. Breng de duxelle op smaak met peper en zout en schep alles in een kom.
9. Laat volledig afkoelen en opstijven in de koelkast.

3 Het varkenshaasje

Ingrediënten

peper
zout
olijfolie

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 210° C.
2. Kruid het varkenshaasje met wat peper, zout en olijfolie.
3. Schroei het vlees om aan te kleuren , en niet om te garen ,en laat daarna afkoelen.

4 Varkenshaasje in bladerdeeg inpakken

Ingrediënten

1 eigeel

1 scheut melk

meng 1 eigeel met een scheut melk.

enkele sneden prosciutto di parma

1 vel bladerdeeg

Bereiding

1. Neem een vel bladerdeeg en prik er met een vork gaatjes in.
2. Leg er de dunne pannenkoekjes op.
3. Smeer er de paddenstoelen duxelle over en leg er enkele sneetjes prosciutto op.
4. Leg er het varkenshaasje bovenop en rol het deeg toe. Plooi ook de zijkanten mooi dicht.
5. Snijd optioneel nog een “raster” uit de rest van het bladerdeeg met een speciale roller.
6. Smeer het mengsel van eigeel en melk over het bladerdeegpakket.
7. Leg er het raster over en smeer opnieuw in met het eimengsel.
8. Leg het vlees in de oven en laat 10 min. garen op 210° C
9. Verlaag de temperatuur nadien tot 180°C en laat nog eens 10 min. bakken.

5 De Portosaus

Ingrediënten

1 klont boter

3 dl rundsbouillon

sjalotten

+/8 el honing (afhankelijk van uw smaak)

2 teentjes look

1 el balsamicoazijn

enkele takjes tijm

2 el maizena

3 dl rode porto

Bereiding

1. Smelt een flinke klont boter in een pannetje.
2. Snijd de sjalotten in sliertjes en bak in het pannetje.

3. Voeg er wat fijngesnipperde tijm en 2 teentjes look in zijn geheel aan toe (ongepeld).
4. Breng de porto en de rundsbouillon in een steelpan aan de kook
5. Roer de honing en de balsamicoazijn door de saus en kruid af naar wens met gemalen zwarte peper en zout.
6. Breng weer even aan de kook.
7. Voeg de maizena toe en roer al kokend voor 1 min
8. Voeg eventueel een snuifje zout, wat honing of Porto toe afhankelijk van uw smaak
9. Laat de saus afkoelen
- 10.

6 Dressing

Ingrediënten

2 tomaten of 2 potjes kleine honing	zout
tomaatjes	olijfolie
rucola	balsamicoazijn
peper	

Bereiding

1. Snijd de tomaten in schijfjes en leg ze in een kommetje met rucola.
2. Doe er enkele blaadjes fijngesneden basilicum bij en breng op smaak met peper en zout.
3. Besprenkel met wat olijfolie en balsamico en meng alles goed onder elkaar.

7 Gratin Dauphinois

Ingredienten: (voor 4 personen)

10 aardappelen (bintjes)	2 teentjes look
2.5 dl room (40% vetgehalte)	peper zout
2.5 dl melk	nootmuskaat

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de aardappelen en snij ze in flinterdunne plakjes (1 à 2 millimeter). Gebruik bintjes, die bevatten meer zetmeel dan bijvoorbeeld nicola of charlotte.
3. Leg de aardappelen in een beboterde ovenschaal.
4. Spoel ze zeker niet, want je hebt al het zetmeel nodig!
5. Zodra de plakjes aardappel de warmte voelen, zorgt het zetmeel ervoor dat ze aan elkaar gaan plakken.

6. Kruid elke laag aardappelschijfjes met peper en zout.
7. Zet ondertussen 2.5dl melk en 2.5dl room op een vuurtje, kruid met peper, zout en nootmuskaat en voeg een teentje gehakte knoflook toe.
8. Je kunt desgewenst ook tijm en laurier toevoegen.
9. Giet de warme melk en room over de aardappelen.
10. Doordat je het mengsel er warm over giet, gaan de aardappelen sneller garen en vermijd je dat ze rauw uit de oven komen.
11. Plaats de schaal 25 minuten in de oven. Verhoog dan de oventemperatuur naar 200°C en laat nog eens 20 minuten verder garen.
12. Door de oven warmer te zetten, creëer je bovenaan een korstje.
13. Het vet zorgt voor het bruine korstje. Daarom is het ook belangrijk dat je altijd volle melk en room met een vetgehalte van 30% gebruikt.
14. Als de aardappelen te veel vocht opnemen, moet je iets meer melk en room toevoegen.

8 Opdiene

Snijd het varkenshaasje in plakjes en schik ze op bordjes.

Schik gedeeltelijk wat salade en gedeeltelijk wat porto saus op het plakje.

Schep wat gratin bij op het bordje

Smakelijk!