

## **Gebraden hazenrug met porto en zilveruitjes**

**François en Thierry**

### **Nodig**

Rode porto, rode bessengelei, kleine witte uitjes, wildfond, kippenfond, sjalot, tijm , laurier, suiker.

### **Bereiding**

Laat boter smelten, doe er de snipperte sjalot bij en vervolgens de gelei.

Voeg wildfond en porto toe.

Laat inkoken en zeef.

Laat boter smelten , stoof er de witte uitjes in op met een beetje suiker.

Voeg er kippenfond bij en laat stoven tot niet te mals (12 minuten).

Doe de uitjes bij de saus, kruiden en montereren met boter.

Bak de gekruide filets aan in de pan (2 à 3 minuten).

Zet vervolgens in een voorverwarmde oven op 200 ° (5 min) Laat rusten in zilverpapier.

Overgiet regelmatig.

Deglaceer de pan met porto en giet de jus door een zeefje bij de saus.

Als begeleiding kunnen witloof, girolles en een puree van wortel met komijn of knolselder.

### **Presentatie**

Serveer de filets met de saus en doe er witloof , de champignons en de puree bij.