

# Varkenshaasje blackwell

## Ingrediënten voor 4 personen

- 2 varkenshazen (500 à 600 gram in totaal)

- 1 bloemkool
- 50 g boter
- 1 sjalot (fijngesnipperd)
- 100 g pickles
- 100 ml witte wijn
- 100 ml bruine fond (of kalfsjus)
- 400 ml room
- nootmuskaat
- peper
- zout

- **Bereidingswijze**

- 

- **Vorbereiding:**

- Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de bloemkool in roosjes en stoom ze beetgaar. Snipper de sjalot fijn.

- 

- Leg de bloemkoolroosjes op een bakplaat met bakpapier. Laat de helft van de boter smelten en giet over de bloemkool. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Laat 15 minuten kleuren in de voorverwarmde oven.

- 

- Bak de varkenshaasjes in een pan met de rest van de boter rondom bruin. Doe het vlees in een ovenschaal en laat nog 15 minuten verder garen in de oven.

- 

- Stoof de sjalot glazig in de pan van het vlees en voeg er de pickles aan toe. Giet de witte wijn erbij en laat tot de helft inkoken. Voeg er de room en bruine fond aan toe en laat verder inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met peper en zout.

- We geven hier een gebakken aardappeltje bij.