

Varkenshaasje, Luikse siroop en wintergroentjes

INGREDIËNTEN 6 p

- 1 kg varkenshaasje
- 600 g aardappelen
- 12 sneetjes gerookt spek
- 400 gr Princesseboontjes
- 400 gr Spruitjes
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 200 ml runderbouillon
- 200 ml melk
- 250 ml room
- 1 ei
- 1 el plantaardige olie
- 150 g boter
- 2 el Luikse siroop
- peper en zout
- peterselie

BEREIDING

- Stoof de sjalotjes met boter aan. Voeg er de Luikse stroop aan toe. Doe er na 2 minuutjes de vleesbouillon bij en laat inkoken. Voeg de room toe en laat verder inkoken tot sausdikte. Kruid naar smaak met peper en zout.
- Kook de aardappels 20 minuten gaar.
- Kook de boontjes beetgaar en spoel goed met koud water, behoudt groene kleur, bak ze in wat boter voor het opdienen,
- Kook de spruitjes beetgaar en ook spoelen met koud water en ook voor het opdienen aanbakken en kruiden met pezo en muskaatnoot,
- Verwarm boter met de olie in een pan. Bak het varkenshaasje een krokant korstje op een hoog vuur en laat 20 minuten verder garen op 180 °C in de oven.
- Stamp de gare aardappelen fijn . Voeg er 40 gram boter, de melk en het ei aan toe. Kruid naar smaak.
- Plaats de puree op het bord naast het vlees en de groenten, Dresseer de saus erover.
- Bestrooi met wat peterselie,