

Varkenshaasje met stroganofsaus.

6 personen;

Varkenshaasje 150 tot 180 gr per persoon.

paprika 1 rode 1 gele of groene

ajuin 1

champignons 250 gr.

boter

witte wijn 2 dl

room of soyaroom 5 dl.

kippenbouillon 1 blokje

cayennepeper of espelette, paprikapoeder, tomatenpuree en pezo.

peterselie, vodka 0.5 dl.

Bereiding;

Kuis de groenten en snijdt ze in repen, de champignons snijdt je in vieren.

Stoof de ajuin en paprika aan in boter, na enkele minuten de champignons toevoegen en laten meestoven. Dan doe je een eetlepel tomatenpuree erbij en laat even mee opstoven.

Voeg een scheut vodka toe, steek direct in brand, niet onder een werkende dampkap en blus met witte wijn en laat een beetje verdampen, voeg de room toe.

Laat zachtjes sudderen, smaak af met de kruiden en bindt wat bij indien nodig.

Bak de varkenshaasjes aan in boter, kruiden met pezo en bak ze een 15 tot 18 tal minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden (rose) en (20 tot 25 min. doorbakken)

Je kan nog van het braadvocht bij de saus doen indien gewenst.

Laat het varkenshaasje een 5 tot 8 minuten rusten in zilverpapier.

Dien op met gebakken aardappelen of frietjes.

Je kan desgewenst nog een slaatje bijgeven.