

GEVULDE VARKENSHAAS MET ROMIGE WORTELSAUS

Recept voor 4 personen, afkomstig van Joke Boon, gemaakt voor OkVlees.nl.

Gevulde varkenshaas

- 1 flinke varkenshaas van 350-400 gram
- 30 gram gedroogde voorgewelde abrikozen (al voorgeweld te koop)
- 20 gram gerookte gezouten amandelen
- 1 el roomkaas bijv Philadelphia
- ½ bakje biologische tuinkers
- ¾ tl ras el hanout kruiden (Marokkaanse of Turkse winkel)
- ¾ tl zout
- 1 ei
- 2 el sesamzaad
- 2 el paneermeel
- boter

Bereiding:

Verhit de oven voor op 180 graden. Zet een ovenschaal klaar waar de varkenshaas in de lengte in past. Snij de varkenshaas aan de bovenkant in, zodat je hem kunt openklappen. Maal in de keukenmachine de amandelen en de abrikozen fijn en voeg dan de tuinkers en roomkaas toe, maal deze nog even kort mee.

Verdeel dit mengsel in de insnijding en druk de randen goed dicht. Vermeng de ras el hanout kruiden met het zout en bestrooi de varkenshaas met dit mengsel. Klop het ei los in een diep bord.

Vermeng op een ander bord het paneermeel met het sesamzaad. Haal de varkenshaas eerst door het losgeklopte ei en dan door het sesam-paneermeelmengsel. Druk het goed aan en verdeel met de handen het paneermeel van het bord over de varkenshaas.

Verhit een stuk boter of een royale scheut olie in een keukenpan en braad de varkenshaas rondom bruin. Doe de varkenshaas in de ovenschaal (gevulde kant boven) en giet het bakvet erover, plaats de varkenshaas in het midden van de oven. Bak bruin en gaar in 20 minuten. Bedruip tussendoor nogmaals met het braadvet.

Haal uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat even rusten. Snij na een paar minuten de varkenshaas in vier mooie stukjes en leg een stuk op een diep bord waarop een spiegel (laagje) romige wortelsaus ligt. Bestrooi met wat tuinkers.

Bekijk het recept voor de romige wortelsaus op www.vleesplus.nl.



Wijn: Riesling Spätlese

Gastronoom-sommelier Martine van den Bos: "De varkenshaas is gevuld met gedroogde abrikozen, amandelen en roomkaas. De smaak die hier de boventoon voert is de vulling van de varkenshaas die lichtbitter (niet waarneembaar, maar wel van invloed op de wijn), lichtzoet, fris en notig is. De wijn heeft dus zowel zuren nodig als wat zoet en mag een bittertje hebben. Een Riesling heeft voldoende zuren en een mineraliteit die het abrikozenbittertje kan hebben. Als je kiest voor een Riesling Spätlese (dus iets later dan normaal geplukt en daarom wat intenser en meer restzoet) zit je helemaal goed. Zeker met de romige wortelsaus erbij. Wij hebben hem uitgeprobeerd met een Münsterer Kapellenberg Riesling Spätlese 'trocken' "Sendel" 2007 van Weingut Göttelmann, Nahe, Duitsland die we bij het Twentsch wijnhuis hebben gevonden: Perfect." Foto: Jan van Berkel