



## RECEPT KOKEN MET WIJN !!!

### “VARKENSHAAS IN WITTEWIJNSAUS MET KAPPERTJES”

Braad de varkenshaas lichtbruin aan +/- 15 minuten totdat deze nog rosé is.

Houdt de varkenshaas warm in een licht verwarmde oven, zorg ervoor dat de oven niet te heet is zodat de varkenshaas niet doorgaar kan garen. Na het braden zout en peper op het vlees doen.

Snipper een rode ui ragfijn en voeg deze bij de braadjus, licht aanfruiten, voeg hieraan toe twee eetlepels bloem en maak hiervan een zogenaamde roux. (bindmiddel)

De verhouding van de bloem en braadjus is 30 gram bloem en 40 gram boter.

Wanneer de roux niet meer aan de bodem plakt is het meel gaar, voeg hierbij ½ ltr witte wijn

Laat het geheel langzaam inkoken, wanneer de saus de juiste dikte heeft voegt u room of crème frais toe, hierna afsmaken met zout en peper en een eetlepel kappertjes toevoegen.

Voor een extra pittige smaak voeg een halve eetlepel Dijon-mosterd toe.

Snij de varkenshaas in plakken van 1 cm dik overgiet deze met de saus en serveer hierbij gebakken krielaardappeltjes en groene groenten zoals broccoli, gourgettes, of spercieboontjes.

Hierbij passen zowel een lekkere kruidige witte wijn Pinot Gris alsook een lichte rode wijn b.v. Beaujolais. Natuurlijk ook uw eigen gemaakte wijn.

Benodigdheden: 2 a 3 personen.

Een hele varkenshaas van +/- 300 gram

Een hele middelgrote ui

30 gram bloem

40 gram boter

Eetlepel cappertjes

Dijon mosterd

100 cc crème frais

Halve liter witte wijn

Zout en peper (molen)

Als garnering vers gehakte peterselie

Groenten en aardappelen naar wens.

Smakelijk eten !!!

Mâitre Pierre.