

Met verse
ingrediënten,
met liefde
gemaakt

Koken met Liefde

Kleine gerechten,
grote smaken

Varkenshaasmedaillon met pastinaakcrème

Tussengerecht • Vlees • 4 kleine porties • 35 minuten

Een mals medaillon van varkenshaas met een fluweelzachte pastinaakcrème en een geurige paddenstoelenjus. Een verfijnd tussengerecht dat bewijst dat kleine porties grote smaken kunnen hebben.



Ingrediënten

4 kleine
porties

Bereidingswijze



320 g varkenshaas



300 g pastinaak



150 g kastanjechampignons



100 ml runderbouillon



50 ml slagroom



30 g roomboter



1 sjalotje



1 takje tijm



1 eetlepel olijfolie



peper en zout

1

Schil de pastinaak, snijd in stukken en kook in ongeveer 15 minuten gaar.

2

Giet af en pureer met de slagroom en de helft van de boter tot een zachte crème.

3

Breng de varkenshaas op smaak met peper en zout en snijd in 4 kleine medaillons.

4

Bak het vlees in olie en boter rondom goudbruin en gaar, en laat kort rusten.

5

Bak in dezelfde pan het fijngesneden sjalotje en de champignons.

6

Voeg de bouillon en tijm toe en laat inkoken tot een mooie jus.

7

Schep een kleine hoeveelheid pastinaakcrème op warme borden, leg er één medaillon varkenshaas op en lepel wat paddenstoelenjus erover.

Tip van Koken met Liefde:

Werk af met een klein takje tijm voor een mooie, verfijnde presentatie.

