In kruidenolie gegaarde varkenshaas met paddenstoelenkorst



Ingrediënten

4

- 200 g paneermeel
- 100 g seranoham
- 100 g roomboter
- 100 g Bresc Paddenstoelenmix
- 50 g Bresc Gehakte sjalot
- 50 g Bresc Geroosterde knoflookpuree
- 5 g Bresc Zwarte knoflookpuree
- 5 dl zonnebloemolie
- 4 st varkenshaasjes
- peper en zout

Gebruikte Bresc producten



Gehakte sjalot 1000g



Geroosterde knoflookpuree 325g



Paddenstoelenmix 450g



Zwarte knoflookpuree 325g

Bereidingswijze

Rol de varkenshaasjes mooi strak in de seranoham zodat ze overal even dik zijn. Meng de zonnebloemolie met de sjalot en de geroosterde knoflookpuree. Plaats de varkenshaas in een bak en giet de zonnebloemolie eroverheen zodat deze net onder staan. Gaar de varkenshaas in een oven van 80 ? tot een kerntemperatuur van 52 ?. Meng ondertussen de roomboter met de paddenstoelenmix, zwarte knoflookpuree en paneermeel, breng op smaak met peper en zout. Rol dit mengsel dun uit tussen het bakpapier en plaats deze in de koelkast. Haal wanneer de varkenshaas goed is, uit de olie en laat afkoelen. Snijd de afgekoelde varkenshaas in medaillons en plaats op een ovenschaaltje. Steek nu uit het paddenstoelenmengsel rondjes ten grootte van de medaillon en plaats deze erop. Leg de varkenshaas in een oven op 180 ? gedurende 5 minuten tot de korst mooi gegratineerd is. Serveer met een aardappelpuree en de seizoensgroenten.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000