

7-2-2017

Kookavond

Licht pikant varkenshaasje met vijgen en honing

Nodig:

- 400 gr varkensfilet
- 1 dl kalfsfond
- 4 verse vijgen
- 4 gedroogde vijgen
- 2 el honing
- Rode piment
- Peper en zout
- 1 dl room
- 1 tomaat
- 4 schellen chorizo

Zo maak je het:

- Kruid het varkenshaasje met de rode piment en honing.
- Schroei toe en bak 20 min in de oven op 180 graden.
- Snij de gedroogde vijgen in stukjes en laat ze samen met de kalfsfond en de room lichtjes inkoken.
- Snij de verse vijgen in 4 partjes en steek ze bij de haasjes in de oven voor 8 min.
- Voeg de fijngesneden chorizo en de in stukjes gesneden tomaat bij de saus en kruid af met peper en zout.
- Snij het haasje, en overgiet met de saus. Plaats er de warme vijg bij en dien op met eventueel gegratineerde aardappel.