

27-11-2018

Kookavond

Hazenrug met veenbessen

Nodig:

- 1 hazenrug
- 1 dl porto
- 1 dl PH groentebouillon
- 3 el frambozenazijn
- 1 el veenbessenconfituur
- 2 dl room
- 2 el bessen
- 1 klontje boter

Zo maak je het:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Kruid de haas met peper en zout, smelt boter in de pan.
- Wanneer de boter schuimend en licht bruin is leg je de hazenrug op zijn kant in de pan en bak mooi bruin aan een zijde gedurende 2,5 min. draai hem en doe hetzelfde aan de andere kant.
- Bak ook het vel mee aan voor de smaak.
- Haal de haas uit de pan, leg hem in een ovenschotel, dek af met zilverpapier en zet in de oven.
- Voor rozé 10-12 min. voor à point 14-16 min.
- Ga terug naar de pan, roer het aanbaksel los met de porto, giet er de groentebouillon bij, de azijn, de room, de veenbessenconfituur en laat inkoken.
- Werk de saus op met boter en roer er de besjes door.
- Haal de haas van de rug, snijd hem schuin in schijfjes van 2 cm en giet de saus erover.
- Serveer eventueel met kroketten.