

26-3-2019

Kookavond

Gemarineerd varkenshaasje met passievruchten en mango met zuiderse groentjes

Nodig:

- 400 gr ontvlied varkenshaasje, 200 gr collie van passievruchten en mango, 1 el zachte mosterd, 1 soeplepel honing, 2 el versnipperde koriander, 1 courgette, 1 gekleurde paprika, gember poeder, 1 el margarine, 1 teentje look, peper en zout, 100 cl room, 1 glas witte droge wijn, 1 theelepel provenciaalse kruiden.

Zo maak je het:

- Maak een marinade van het passievruchtencolli, de mosterd, look en honing, kruid met peper en zout, gember en koriander.
- Leg het vlees in de marinade (+/- 1 uur).
- Ontpit de paprika en snij in 8.
- Snij de courgette en de aubergine in schijfjes van ong. 1 cm.
- Leg de groenten in een ovenschaal en kruid deze af met peper en zout, provenciaalse kruiden en wat look.
- Bak deze af in de oven op 180°C tot ze een bruin kleurtje krijgen.
- Bak de varkenshaasjes aan en laat verder haren in de oven op 180°C (+/- 15 min.)
- Deglaceer de pan met wat witte wijn, voeg er de room en wat marinade aan toe en laat inkoken.
- Maak van de groentjes een torentje en dresseer op het bord.
- Snij het vlees, leg het op het bord en overgiet met wat saus.
- Serveer hierbij een aardappel met zure room.