

# Varkenshaas met pistachenootjes

 Bereiden in:

braadpan/oven

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- Voor de varkenshaas:
- 225-500 gram varkenshaas
- 150 gram pistachenoten
- 2 theelepel verse tijm
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1,5 theelepel Dijon mosterd
- Zout en peper naar eigen smaak
- Voor de overheerlijke mosterdsaus:
- 2 eetlepel2 roomboter
- 1 sjalot, fijngehakt
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 90 ml witte wijn
- 150 ml kippenbouillon
- 2 theelepels Dijon mosterd
- 2 theelepels grove mosterd
- 2 theelepels verse tijm
- 200 ml ongeslagen room
- Zout en peper naar eigen smaak

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# Varkenshaas met pistachenootjes

## Bereiding

- 1 Begin met het voorverwarmen van de oven op 190 graden.
- 2 Gebruik een keukenmachine (wel zo makkelijk) voor het maken van een mengsel van de noten, de knoflook, de mosterd en de tijm.
- 3 Neem een plat bord of een stuk folie en zet/leg dit op het aanrecht en stort het notenmengsel hierop uit.
- 4 Rol de varkenshaas hier doorheen en druk de nootjes goed aan op het vlees. Zorg dat de hele haas mooi bedekt is.
- 5 Neem, een braadslede of bakplaat met daarin/op bakpapier. Leg de varkenshaas hierop. schuif in de oven en laat het in 30 tot 35 min. goed gaar worden. Gebruikt u een kerntemperatuurmeter dan tot 62 graden garen. Dan is de varkenshaas mooi rosé.

Wanneer het vlees in de oven ligt kunt u mooi de saus maken.

### De mosterdsaus

- 1 Eerst de boter laten smelten.
- 2 Hierin de sjalot en knoflook fruiten tot ze beetje zacht zijn.
- 3 Voeg de wijn toe en laat drie minuten zachtjes inkoken.
- 4 Daarna de kippenbouillon, de twee soorten mosterd en de verse kruiden toevoegen. Breng op smaak met peper en eventueel wat zout.
- 5 Voorzichtig de room bijschenken en het geheel onder af en toe omscheppen in laten koken tot er een mooie iets dikke saus ontstaat. Dit zal ongeveer een minuut of 8 duren.

## Serveren

Leg de varkenshaas op een schaal met de sau erin een kannetje naast. Of wanneer u ieder bord opmaakt...eerste een schepje saus en daarna de haas erop leggen.

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)