

Varkenshaas met spek

 Bereiden in: koekenpan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Ingrediënten (voor 2 personen):
- 1 grote varkenshaas
- 6–8 plakjes gerookt spek
- 1 ui (in vieren gesneden)
- Verse of gedroogde tijm en rozemarijn
- 1 el boter + 1 el olijfolie
- Zout en versgemalen peper
- Optioneel: scheutje balsamico of wijn om de ui af te blussen

Voedingswaarde

•

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



Varkenshaas met spek

Bereiding

Vorbereiding

- 1 Snijd de varkenshaas in gelijke medaillons van ca. 3–4 cm dik.
- 2 Kruid aan beide zijden met zout, peper, tijm en rozemarijn.
- 3 Wikkel elk medaillon in een plakje spek en zet eventueel vast met een prikkertje.

Bakken

- 1 Verhit boter en olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
- 2 Bak de medaillons 2–3 minuten per kant tot het spek goudbruin is en het vlees mooi rosé vanbinnen. Haal ze uit de pan en laat kort rusten onder aluminiumfolie.

Gebakken ui

- 1 Voeg indien nodig wat extra olie toe in dezelfde pan.
- 2 Bak de ui op laag vuur in partjes glazig en zacht, ca. 8–10 minuten.
- 3 Voeg eventueel een klein scheutje balsamico of witte wijn toe voor extra smaak.

Kooktips

U kunt voor de varkenshaas en het spek ook de boerenspies gebruiken

Servieren

Leg de medaillons op een bord, garneer met de gebakken ui en eventueel een takje rozemarijn. Lekker met aardappelpuree of gegrilde groenten. Voor een feestelijk tintje kun je wat mosterd-roomsaus of een rode wijnsaus erbij serveren!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten