



Provençaalse varkenshaas

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 2 varkenshaas
- 1,0-1,5 el Provençaalse kruidenmix
- 2 el olijfolie
- Snufje zout, hoeft niet maar is persoonlijk.



Bereiden in: koekenpan



Vorbereiding: 5 min.



Bereiding: 15 min.

Voedingswaarde

•

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



Provençaalse varkenshaas

Bereiding

- 1 Laat de varkenshaas op kamertemperatuur komen.
- 2 Meng de Provençaalse kruiden met olijfolie en wrijf de varkenshaas hiermee royaal in. Laat 10–15 minuten intrekken.
- 3 Verhit een pan (of grillplaat) op middelhoog vuur.
- 4 Bak de varkenshaas rondom bruin in ca. 4 minuten.
- 5 Zet het vuur laag, dek losjes af met een deksel of folie en laat nog 8–10 minuten zachtjes garen.
- 6 Laat het vlees 5 minuten rusten en snijd in plakken.

Serveren

Lekker met: een frisse rucola-tomatensalade of gegrilde groenten.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten