Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiden in: pan

Voorbereiding: 30 min.

Bereiding: 50 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Voor de jodenhaas
- - 800 gram jodenhaas (diamanthaas)
- - 30 gram roomboter
- - 2 eetlepels olijfolie
- - 2 teentjes knoflook
- - 3 takjes verse tijm
- - 1 takje verse rozemarijn
- - Versgemalen zwarte peper
- - Zeezout
- Voor de rode portsaus
- - 200 ml rode port
- - 250 ml runderfond
- - 2 sjalotjes
- - 1 eetlepel roomboter
- - 1 takje verse tijm
- - 1 laurierblaadje
- - 1 theelepel balsamicoazijn
- - 1 theelepel cranberry compote

Voedingswaarde

- Energie 950 kcal (3.975 kJ)
- Vetten 55 g
- Waarvan verzadigd 25 g
- Koolhydraten 48 g
- Waarvan suikers 9 g
- Eiwitten 55 g
- Voedingsvezels 7 g
- Zout
- Allergenen: melk en sulfieten. Mogelijk ook selderij, afhankelijk van de gebruikte runderfond.

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

Image not found
https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/

Bereiding

Maak de aardappelroosjes

1. Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Schil de aardappelen en snijd ze in flinterdunne plakjes van ongeveer 1–2 millimeter.
2. Meng de gesmolten roomboter met de knoflook, Parmezaanse kaas, tijmblaadjes, peper en zout. Meng de aardappelschijfjes voorzichtig met het botermengsel.
3. Leg ongeveer 15 aardappelschijfjes dakpansgewijs in een lange rij en rol deze voorzichtig op tot een roosje. Plaats het roosje in een ingevette muffinvorm en herhaal dit totdat u acht mooie aardappelroosjes heeft.
4. Bak de roosjes in circa 40–50 minuten gaar en goudbruin. Dek ze eventueel tussentijds af met aluminiumfolie als de bovenkant te snel kleurt.

Bereid de rode portsaus

1. Snipper de sjalotjes fijn en fruit ze in een eetlepel roomboter. Voeg de rode port, tijm en laurier toe en laat het geheel tot ongeveer de helft inkoken.
2. Voeg de runderfond, balsamicoazijn en compote toe. Laat de saus op laag vuur verder inkoken totdat deze een mooie, volle smaak en licht gebonden structuur heeft.
3. Zeef de saus voor een extra verfijnd resultaat. Klop vlak voor het serveren met de handklopper de koude roomboter in kleine blokjes door de warme saus. Doe dit van het vuur af. Hierdoor krijgt de portsaus een prachtige glans en een fluweelzachte structuur.

Maak de haricots verts in een spekjasje

1. Verwijder de uiteinden van de haricots verts en kook ze gedurende 4–5 minuten in licht gezouten water. Spoel ze direct af met koud water, zodat ze hun mooie groene kleur behouden.
2. Verdeel de boontjes over acht gelijke bundeltjes en wikkel ieder bundeltje in een plakje gerookt ontbijtspek.
3. eg ze in een ovenschaal, besprenkel met een beetje olijfolie en bestrooi met zwarte peper. Bak ze de laatste 15–20 minuten samen met de aardappelroosjes in de oven, totdat het spek mooi goudbruin en krokant is.

Bak de jodenhaas

1. Haal het vlees ongeveer 30 minuten voor de bereiding uit de koelkast. Dep het droog met keukenpapier en bestrooi met peper en zout.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en schroei het vlees rondom mooi goudbruin. Voeg de roomboter, gekneusde knoflook, tijm en rozemarijn toe. Bedruip het vlees tijdens het bakken regelmatig met de geurige kruidenboter.
3. Laat het vlees op gematigd vuur verder garen tot de gewenste kerntemperatuur. Gebruik hiervoor bij voorkeur een vleesthermometer.

Gaarheid Kerntemperatuur bij serveren
Rare – rood 48–50°C
Medium rare – mooi rosé 52–54°C
Medium – licht rosé 56–60°C
Well done – doorbakken 70°C of hoger

4. Haal het vlees enkele graden vóór de gewenste kerntemperatuur uit de pan, omdat de temperatuur tijdens het rusten nog iets oploopt.
5. at het vlees 5–10 minuten losjes afgedekt rusten en snijd het vervolgens dwars op de draad in mooie dikke plakken.

Serveren

Maak de borden feestelijk op Gebruik bij voorkeur grote, voorverwarmde borden. Verdeel een beetje rode portsaus over het midden van ieder bord en leg hierop enkele mooie plakken jodenhaas, licht overlappend. Plaats daarnaast twee goudbruine aardappelroosjes en twee bundeltjes haricots verts in hun krokante spekjasje. Lepel nog wat portsaus rondom het vlees en garneer eventueel met een takje verse tijm, enkele cranberry's of wat granaatappelpitjes voor een extra feestelijk kleuraccent. Serveer de resterende portsaus in een mooi sauskommetje aan tafel.