

# Varkenshaas met oudstrijdersaus

## Hoofgerecht



### Ingrediënten:

- 1 varkenshaasje
- Olijfolie
- Bakboter
- 2 sneetjes Corsedonk kaas
- 1 takje rozemarijn
- 150 ml vleesbouillon
- 150 ml bruin **Oudstrijderbier**
- Sausbinder
- 1 kilo **honing van Klimaattuin of Luc Loyens**

### Brocolipuree:

- 2 broccoli's
- 2 uien
- 3 eetl zure room
- 600 g aardappelen



### Recept:

- **Snijd** de broccoli in roosjes en was grondig.
- **Schil** de aardappelen en **snijd** in stukken. Pel de uien en snijd in 4. **Kook** de aardappelen gaar in licht gezouten water samen de uien. **Voeg** de laatste 10 minuten van de kooktijd de broccoliroosjes **toe**. **Giet af**.
- **Bak** het varkenshaasje rondom bruin in olijfolie en weinig boter. Laat nog enkele minuten verder **garen**.
- **Snijd** het varkenshaasje in medaillons en **leg op** elk stukje een op maat gesneden plakje kaas en laat de kaas **smelten** in de oven.
- Laat voor de saus de jus van het varkensvlees, het bier en het takje rozemarijn even **inkoken**.
- **Verwijder** de rozemarijn en **dik** de saus eventueel **met** een beetje sausbinder en **voeg** 1 kl honing toe. **Breng op smaak** met peper en zout.
- **Pureer** de aardappelen met de broccoli en **voeg** de zure room **toe**. **Breng op smaak** met peper, zout en nootmuskaat.
- **Schenk** wat saus op het bord, **schik** het vlees op de saus en **schep** er wat brocolipuree naast.