



Varkenshaasje met lentepuree en asperges

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de puree

1 kilogram aardappelen
2 1/2 deciliter melk
boter (+ extra)
peper en zout
nootmuskaat
1 pak kervel (fijngesneden)

Voor de asperges

500 gram witte asperges

Voor het varkenshaasje

800 gram varkenshaasjes
1 klontje boter
1 potje kalfsfond
bindmiddel (bv. Maizena Express voor donkere sauzen)

Bereidingswijze

- 1.** Maak de puree: schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af en voeg de melk en een klont boter toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Pureer en voeg dan de fijngesneden kervel toe. Zet apart.
- 2.** Schil de witte asperges en kook ze beetgaar in lichtgezouten water.



- 3.** Dep de varkenshaasjes goed droog en breng ze rondom rond op smaak met peper en zout. Verhit een braadpan en smelt hierin een klont boter. Bak het vlees mooi goudbruin en zet het dan nog 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat even rusten voor je het in plakken snijdt. Voeg aan het vocht in de braadpan de kalfsfond toe en breng aan de kook. Bind met het bindmiddel.
- 4.** Warm de asperges terug op in een pan met een beetje boter. Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Serveer het vlees met de puree en de asperges.