# Varkenshaasje met zuiderse tomaten & champignons

**Bereidingstijd**
> 1h

**Moeilijkheidsgraad**
Gemiddeld

# Ingrediënten

2 varkenshaasjes
peper en zout
1 klontje boter
6 sjalotten (gepeld)
3 takjes dille
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
500 gram champignons (in plakjes)
500 gram kerstomaten (gehalveerd)
1 glas witte wijn
kalfsfond
1 bosje basilicum
1 eetlepel maïzena (eventueel)

# Bereidingswijze

1. **Dep de varkenshaasjes droog en bestrooi ze ruim met peper en zout. Smelt in een grote braadpan de boter en laat lichtbruin worden. Schroei hierin het vlees rondomrond mooi bruin aan. Voeg de sjalotten en de salie toe tijdens het bakken. Laat rustig gedurende een kwartier garen in de pan. Draai het vlees af en toe om en schep de boter in de pan regelmatig over het vlees. Voeg de knoflook toe. Laat nog 2 minuten garen en schep het vlees uit de pan. Verpak in aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten.**

2. **Werk in tussentijd de saus af: voeg de champignons toe aan de pan en laat even aanbakken. Doe de kerstomaten erbij. Blus met de witte wijn en laat deze inkoken. Giet de kalfsfond erbij en laat opnieuw inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Bind de saus eventueel met Maïzena Express. Werk af met basilicumblaadjes.**

3. **Haal het vlees uit de folie. Giet het vrijgekomen vocht bij de saus.**

4. **Snij het vlees in plakjes en schik op een schaal.**

5. **Overgiet met de saus en serveer meteen.**