



Varkenshaasje in pistachekorst met krieltjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 varkenshaasjes
1 klontje boter (+ extra)
1 scheutje olijfolie
100 gram panko
150 gram pistachenoten (fijngesneden)
1 bosje salie (fijngesneden)
1 kilogram krieltjes (geschild en gaargekookt)
3 takjes verse tijm
1 bosje groene asperges
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep de varkenshaasjes droog en breng rondom rond goed op smaak met peper en zout. Smelt de boter in een braadpan en bak het vlees aan alle kanten kort aan. Haal het uit de pan.
- 2.** Meng een scheut olijfolie met de panko, de pistachenoten en de salie. Leg de varkenshaasjes in een ovenschotel en bedek met het pistachemengsel. Zet nog 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Bak de krieltjes aan in de pan waar je net het vlees in hebt gebakken. Voeg de tijm en een beetje extra boter toe.
- 4.** Blancheer de groene asperges.
- 5.** Laat het vlees tien minuten rusten en snij het in plakjes. Serveer met de gebakken krieltjes en de asperges.