

# Recept: Varkenshaasje met Mosterdsaus



Een verfijnd gerecht met malse varkenshaasjes in een romige mosterdsaus. Perfect voor een feestelijke maaltijd met familie en vrienden.



Aantal personen:  
12 personen



Tijd:  
45 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Gemiddeld

## Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Varkenshaasje	2400 g	in stukken van 200g
<input type="checkbox"/> Boter	120 g	
<input type="checkbox"/> Sjalot	3 stuks	fijngehakt
<input type="checkbox"/> Mosterd	3 el	Dijon of grove mosterd
<input type="checkbox"/> Vleesfond	400 ml	
<input type="checkbox"/> Room	3 dl	kookroom
<input type="checkbox"/> Tijm	Naar smaak	verse takjes
<input type="checkbox"/> Knoflook	3 teentjes	fijngehakt
<input type="checkbox"/> Zout en peper	Naar smaak	

# Bereidingswijze

## Varkenshaasjes Voorbereiden

- Haal de varkenshaasjes uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen (30 minuten).
- Verwijder eventuele pezen en vet van de haasjes.
- Kruid de haasjes rondom goed met zout en peper.
- Verwarm de oven voor op 180°C.

## Haasjes Bakken

- Verhit boter of olie in een grote braadpan op hoog vuur.
- Bak de varkenshaasjes rondom goudbruin, ongeveer 2-3 minuten per kant.
- Plaats de braadpan in de voorverwarmde oven en bak 15-20 minuten tot kerntemperatuur 65°C.
- Haal uit de oven, dek af met folie en laat 10 minuten rusten.

## Mosterdsaus Maken

- Verwarm dezelfde braadpan (zonder schoon te maken) op middelhoog vuur.
- Fruit sjalot en knoflook glazig in het braadvet, ongeveer 2 minuten.
- Voeg vleesfond toe en laat inkoken tot de helft.
- Roer room en mosterd erdoor en laat zachtjes pruttelen tot de gewenste dikte.
- Voeg verse tijm toe en breng op smaak met zout en peper.

## Serveren

- Snijd de varkenshaasjes in mooie plakken van ongeveer 1,5 cm dik.
- Schik de plakken op voorverwarmde borden.
- Schenk de warme mosterdsaus erover of ernaast.
- Garneer met verse tijmblaadjes.
- Serveer direct met bijvoorbeeld aardappelgratin en boontjes.