

MAROS

Vers Vlees



RECEPT: VARKENSHAAS MET VIJGEN EN SALIEJUS

INGREDIËNTEN

(4 PERSONEN)

- ✓ 800 g pastinaken
- ✓ 4 el arachideolie
- ✓ 2 tenen knoflook
- ✓ 80 g ongezouten roomboter
- ✓ 150 ml volle melk
- ✓ 500 g varkenshaas
- ✓ 4 mini rodekooltjes
- ✓ 1 sjalot
- ✓ 7 g verse olie
- ✓ 2 el tarwebloem
- ✓ 100 ml sherry fino
- ✓ ½ kippenbouillontablet
- ✓ 250 ml kokend water
- ✓ 4 verse vijgen
- ✓ 3 el cremaceto classico

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 40 MINUTEN**

🕒 **OVENTIJD: 40 MINUTEN**

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de pastinaak en snijd in stukjes van 2 cm. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en schep om met de helft van de olie. Leg de helft van de ongepelde teen knoflook ertussen en rooster alles ca. 20 min. Haal uit de oven, maar laat hem aan staan. Pel de knoflook en pureer samen met de pastinaak, 25 g boter en de melk in de keukenmachine tot een smeuge puree. Breng op smaak met peper en zout en houd warm op laag vuur.
- ➔ Dep ondertussen het vlees droog en bestrooi met peper. Verhit 30 g boter (per 4 personen) met ¼ van de olie op hoog vuur in een koekenpan. Bak het vlees op hoog vuur in 2 min. rondom bruin. Bak het vlees in 5-7 min. op middelhoog vuur gaar. Keer regelmatig. Haal het vlees uit de pan en laat op een bord afgedekt rusten tot gebruik.
- ➔ Snijd ondertussen de rode kool in parten en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met de rest van de olie en rooster ca. 20 min. in het midden van de oven.
- ➔ Snipper ondertussen de sjalot, snijd de salie en de rest van de knoflook fijn. Verhit de rest van de boter in een (steel)pan en fruit de sjalot, salie en knoflook 5 min. op laag vuur. Voeg de bloem toe en laat in 3 min. garen. Voeg de sherry toe, verkruimel het bouillonblokje erboven en voeg het kokende water toe. Breng aan de kook en laat 5 min. op middelhoog vuur koken. Roer regelmatig.
- ➔ Snijd ondertussen de vijgen in stukjes van 1 cm. Voeg samen met ⅓ van de balsamicosaus toe aan de pan en warm 3 min. mee.
- ➔ Schenk de opgevangen vleessappen bij de saliejus en snijd het vlees in dunne schuine plakken. Haal de rodekool uit de oven. Verdeel de puree, het vlees en de rodekool over borden. Besprenkel de rodekool met de rest van de balsamicosaus en serveer met de jus.

KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAL.NL

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAL | 0165 - 537 949