

→ [Terug naar het overzicht](#)

🕒 20-40 minuten

🍳 Bakken,

👥 4 personen

🐷 Varken

🍴 Hoofdgerecht

🌍 Nederlands

🏷️ 2017, proef

🥩 Vlees

## Ingrediënten

- 2 varkenshaasjes á 250 g
- 4 sjalotten
- 500 g kastanjechampignons
- 250 ml paddenstoelenbouillon van tabletten
- 200 ml slagroom
- Boter
- Peper en zout

# Varkenshaas met champignonroomsaus



## Bereiding

1. Snipper de sjalotjes fijn en snijd de champignons in vieren. Verhit 60 gram boter in een koekenpan en bak hierin de sjalot en de champignons 8 minuten.
2. Voeg de bouillon toe en laat deze 6 minuten inkoken. Doe de slagroom erbij en laat het mengsel nog 8 minuten inkoken tot het is ingedikt.
3. Kruid de varkenshaasjes met peper en zout. Bak ze in 60 gram boter om en om bruin in 4 minuten. Zet het vuur daarna laag en bak ze nog 8 minuten. Keer het vlees af en toe om.
4. Zet het vuur uit en laat de varkenshaasjes 4 minuten rusten, zodat de kerntemperatuur op 58 graden komt. Snijd het vlees in schuine plakken. Voeg het sap dat vrijkomt toe aan de saus.

### Voedingswaarde per persoon

570 KCAL (2395 KJ). EIWIJ: 33 G. VET: 45 G (WAARVAN 16 G ONVERZADIGD). KOOLHYDRATEN: 7 G.

🖨️ [Print dit recept](#)