

Varkenshaas met mosterd-dragonsaus en aardappel-preikoek

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
70 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Stoomovens

Ingrediënten aardappel-prei koek

- 4 grote Roseval aardappelen gewassen en in de schil
- 2 el zonnebloemolie
- 1 prei
- 2 eieren
- 100 ml slagroom
- peper en zout
- 1 el boter

Ingrediënten Varkenshaas & saus

- 500 g varkenshaas
- 100 g boter
- 8 takjes dragon
- ½ glas witte wijn
- 150 ml slagroom
- 1 el Dijon mosterd
- 100 ml kippenbouillon
- 1 el dragonazijn

Bereidingswijze

Aardappel-prei koek

1. Verwarm de oven op 180°C¹.
2. Vet de taart- of quichevorm in met boter.
3. Snijd de Roseval aardappelen met schil in dunne plakken.
4. Snijd de prei in stukken van 4 cm en snijd die stukken vervolgens in de lengte in stroken van ongeveer een ½ cm breed.
5. Verhit de olie in een pan met antiaanbaklaag en bak daarin de aardappelschijven tot ze goudbruin zijn².
6. Voeg dan de prei toe, meng goed en bak mee tot deze begint te kleuren.
7. Leg het aardappel-preimengsel in de taart- of quichevorm.
8. Klop de eieren los met de room en breng goed op smaak met zout en peper.
9. Giet over het aardappel-preimengsel in de bakvorm.
10. Bak de aardappel-preikoek gaar in 25 minuten in de oven¹.
11. Schuif de koek op een bord en houd indien nodig warm in de warmhoudlade.

Varkenshaas en mosterdsaus

1. Verwarm de oven voor op hetelucht, 85°C.
2. Verhit de helft van de boter in een koekenpan en braad daarin de varkenshaas rondom bruin.
3. Doe de varkenshaas in een ovenschaal en plaats deze in de oven.
4. Steek de kerntemperatuurmeter erin en stel deze in op 60°C.
5. Blus de pan af met de witte wijn en roer de aanbaksels goed los.
6. Doe er dan de kippenbouillon, azijn en room bij en laat op middelhoog vuur tot ongeveer een derde inkoken. Houd warm tot verder gebruik.
7. Snijd de dragon fijn en zet apart.
8. Als de varkenshaas en aardappel-preikoek (bijna) klaar is, maak je de saus verder af.
9. Warm de borden alvast voor in de warmhoudlade⁴.
10. Breng de saus zachtjes aan de kook en voeg de mosterd, dragon en de rest van de boter toe. Meng goed en laat niet meer koken. Houd de saus warm op de inductiekookplaat³.

Opmaken en serveren

1. Snijd de aardappel-preikoek in punten.
2. Snijd het vlees schuin op de draad in plakken van ongeveer 1 cm dik.
3. Voeg eventuele vleessappen toe aan de saus.
4. Leg op ieder bord een punt aardappel-preikoek en een paar plakken vlees. Schenk tot slot de saus erbij.

TIPS

¹ Stel de stoomtoevoeging in op 'gemiddeld'.

² Gebruik de braadsensor van de kookplaat op stand 5 voor het bakken van de aardappel en prei.

³ Gebruik de braadsensor op stand 2 voor het warmhouden van de saus.

⁴. Drie manieren om borden voor te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 15 minuten op stand 4.
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik.
- In de magnetron: maak de borden nat en verwarm 1 minuut op 900 watt.