

Varkenshaas met mosterdjus

en peterseliekrieltjes met bleekselderij

Menugang Hoofdgerecht	Aantal personen 4 personen	Bereidingstijd 90 minuten	Benodigheden Kookplaat Stoomovens
---------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	--

Ingrediënten Vakensfilet en jus

- 600 g varkenshaas
- 1 ui
- 1 takje tijm
- ½ glas droge witte wijn
- 50 ml kippenfond
- ½ tl aardappelzetmeel
- 1 el Dijon mosterd

Ingrediënten Krieltjes en bleekselderij

- 200 g krieltjes
- 4 stengels bleekselderij
- 4 takjes bladpeterselie
- 1 klontje boter

Bereidingswijze

Aardappel-prei koek

1. Verwarm de oven voor op 120°C onder- en bovenwarmte.
2. Verhit een passende braadpan op inductiestand 8¹.
3. Bestrooi het vlees met peper en zout, snijd de ui in acht parten zonder deze te pellen.
4. Doe ruim boter in de pan en braad het vlees rondom mooi bruin, voeg tegen het einde de ui en tijm toe.
5. Haal het vlees uit de pan en leg het in een bakplaat/ovenschaal.
6. Laat de ui in tussentijd kleuren op stand 6.
7. Blus dan af met de witte wijn en laat even koken. Schraap alle aanbaksels goed los en giet het geheel over het vlees in de bakplaat/ovenschaal.
8. Plaats het vlees in de oven en steek er de kerntemperatuurmeter in, stel deze in op 65°C.
9. Haal het vlees uit de oven als het klaar is. Houd het indien nodig warm in de warmhoudlade op stand 3.
10. Zeef het braadvocht in een steelpannetje en breng aan de kook.
11. Meng het aardappelzetmeel goed door de kippenfond en voeg dit toe aan de saus om deze te binden.
12. Roer tot slot de mosterd erdoor en een klontje boter. Breng op smaak met peper en zout.

Krieltjes en selderij

1. Verwarm de stoomoven voor op 100°C met volledige stoom.
2. Doe de krieltjes in een stoomschaal met gaatjes en stoom ze in 20 minuten halfgaar.
3. Snijd de selderij in stukken van 1 cm en doe ook die in een stoomschaal met gaatjes.
4. Plaats de selderij bij de krieltjes in de stoomoven en stoom nog eens 10 minuten.
5. Hak de peterselie fijn. Doe de krieltjes in een kom en schud ze op met de boter tot deze gesmolten is. Voeg dan de peterselie toe en meng goed.

Varkenshaas met mosterdjus

en peterseliekrieltjes met bleekselderij

Opmaken en serveren

1. Snijd het vlees in plakken en verdeel het over vier voorverwarmde borden ².
2. Leg er wat krieltjes en selderij bij en giet de saus over en naast het vlees.

TIPS

¹ Gebruik de braadsensor van de inductiekookplaat op stand 5.

² Drie manieren om de 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.