



VARKENSHAAS MET ZWARTE KNOFLOOKJUS

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **1 sjalot**
- **1 bol zwarte knoflook**
- **2 el milde olijfolie**
- **400 ml paddenstoelenfond in pot**
- **1 el donkere basterdsuiker**
- **1 el balsamico**
- **4 vellen diepvries filodeeg**
- **650 gram varkenshaas**
- **1 el Euroma by Jonnie Boer Funghi Trifolati specerijenmelange**
- **25 gram ongezouten roomboter**
- **fijn zeezout, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**

Bereiding:

Zwarte knoflooksaus:

- Snipper de sjalot fijn en hak de zwarte knoflook.
- Verhit de helft van de olie in een kleine steelpan en fruit de sjalot 2 minuten op middelhoog vuur tot deze glazig is.
- Voeg de zwarte knoflook toe en bak kort mee, slechts 1 minuut, zodat de aroma's zich ontwikkelen zonder te verbranden.
- Blus af met de fond en voeg de suiker toe. Laat het mengsel rustig inkoken tot de helft. Roer de azijn erdoor en breng op smaak met peper. Zet apart tot gebruik; de smaken zullen zich nog verdiepen.

Krokante filoreepjes:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Leg de filodeegvellen op elkaar, rol strak op en snijd in dunne reepjes van ongeveer 3 mm.
- Meng de reepjes voorzichtig met de rest van de olie en verspreid ze over een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak 4–6 minuten in de voorverwarmde oven tot ze lichtbruin en knapperig zijn.
- Haal uit de oven en laat volledig afkoelen, zodat ze hun delicate textuur behouden.
- Laat de oven aanstaan voor het vlees.

Varkenshaas voorbereiden:

- Dep de varkenshaas droog met keukenpapier en wrijf in met funghi trifolati, peper en eventueel een snuf zout.

Varkenshaas bakken:

- Verhit de boter in een grote koekenpan op hoog vuur.
- Bak het vlees rondom 5 minuten aan tot het mooi bruin is.
- Leg de varkenshaas in een ovenschaal en bak 10–15 minuten in de oven, keer halverwege.
- Haal uit de oven en dek losjes af met aluminiumfolie; laat het 5–10 minuten rusten zodat de sappen zich herverdelen.

Saus afmaken:

- Verwarm ondertussen de zwarte knoflooksaus opnieuw in de pan met het braadvet van de varkenshaas, 2–3 minuten op laag vuur.
- Pureer tot een gladde, fluweelzachte saus met een staafmixer.
-

Serveren:

- Snijd de varkenshaas in mooie plakjes en leg ze op een serveerschaal.
- Lepel de warme zwarte knoflooksaus erover en werk af met de krokante filoreepjes voor een speelse crunch en een extra smaakdimensie.