



Varkenshaasmedallions met Gebakken Champignons

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk (fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **800 gram varkenshaas**
- **500 gram champignons, in stukken**
- **sap van 1 citroen**
- **3 el groene peperkorrels (op vocht)**
- **100 ml kalfsfond**
- **300 ml volle room**
- **30 gram roomboter**
- **2 el olijfolie**
- **versgemalen zwarte peper**
- **zeezout**

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Kruid de varkenshaas rondom royaal met versgemalen peper en een snuf zeezout. Verhit de helft van de boter samen met de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak het vlees rondom goudbruin, zodat het een mooie korst krijgt.
- Leg de varkenshaas vervolgens in een licht ingevette ovenschaal en schenk de bakjus eroverheen.
- Gaar het vlees nog 5 tot 10 minuten in de oven, afhankelijk van de dikte. Haal het daarna uit de oven en laat het even rusten, zodat het sappig blijft.
- Bak in een andere koekenpan ondertussen de champignons in de resterende boter tot ze mooi goudbruin zijn.
- Voeg een scheutje citroensap toe voor een frisse toets en om de kleur te behouden. Breng op smaak met peper en zout.
- Gebruik dezelfde pan waarin het vlees is gebakken voor de saus: voeg de groene peperkorrels toe en bak ze kort aan zodat hun aroma vrijkomt. Blus af met de kalfsfond en de room en laat de saus rustig inkoken tot hij licht gebonden en vol van smaak is. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.
- Verdeel de gebakken champignons over de borden. Snijd de varkenshaas in mooie medaillons en leg deze bovenop de champignons. Lepel de romige peper saus er royaal omheen.
- Heerlijk met gekookte of goudbruin gebakken aardappelen — precies zo'n gerecht dat doordeweeks luxe aanvoelt zonder ingewikkeld te zijn.

Bon appétit!