



Varkensmedaillons met Romige Rumsaus en Zoete-Aardappelpuree

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Grenada

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten varkensmedaillons:

- 2 el olijfolie
- 1–2 varkenshaasjes, samen ca. 800 g, bijgesneden en in 8 medaillons gesneden
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

Ingrediënten zoete-aardappelpuree:

- 3 grote zoete aardappelen, ca. 750 g
- 2 el ongezouten boter
- een snufje versgeraspte nootmuskaat
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

Ingrediënten paksoi:

- 200 gram paksoi
- 1 el ongezouten boter
- zeezout

Ingrediënten romige rumsaus:

- 1 el ongezouten boter
- 1 sjalot, fijngehakt
- 25 ml donkere rum
- 250 ml kippenbouillon
- 100 ml slagroom
- 1 tl versgeraspte nootmuskaat
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

Bereiding:

Zoete-aardappelpuree

- Schil de zoete aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze 10–12 minuten tot ze gaar zijn.
- Giet af, laat kort droogstomen en stamp tot een gladde puree.
- Roer de boter en nootmuskaat erdoor en breng op smaak met zout en peper. Houd warm.

Varkensmedaillons

- Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur.
- Kruid de medaillons met zout en peper en bak ze rondom goudbruin.
- Zet het vuur lager en bak ze in circa 6–8 minuten verder gaar, afhankelijk van de dikte. Keer regelmatig.
- Haal het vlees uit de pan en laat enkele minuten rusten onder losjes aluminiumfolie.

Romige rumsaus

- Gebruik dezelfde pan. Voeg boter en sjalot toe en bak de sjalot zacht.
- Blus af met de donkere rum. Flambeer voorzichtig en alleen wanneer je hiermee vertrouwd bent. Zet de afzuigkap uit tijdens het flamberen.
- Voeg de kippenbouillon toe en laat inkoken tot ongeveer tweederde.
- Voeg de slagroom en het vrijgekomen braadvocht toe. Laat zachtjes inkoken tot een romige saus.
- Voeg de nootmuskaat toe en breng op smaak met zout en peper.

Paksoi stomen en aanbakken

- Snijd de onderkant van de paksoi af en haal de bladeren voorzichtig los. Spoel ze goed af en laat uitlekken. Snijd eventueel de dikke stelen in de lengte doormidden, zodat de stelen en bladeren ongeveer dezelfde gaartijd hebben.
- Breng een laagje water in een pan aan de kook en plaats de paksoi in een stoommandje boven het kokende water. Dek af met een deksel en stoom de paksoi 2–3 minuten. De stelen moeten net gaar zijn, terwijl ze nog duidelijk hun bite behouden.
- Haal de paksoi uit het stoommandje en laat hem kort uitlekken. Dep de stelen eventueel voorzichtig droog; hierdoor zal de boter straks minder spatten en kan de paksoi beter kleuren.
- Verhit de boter in een ruime koekenpan op middelhoog tot hoog vuur. Leg eerst de dikkere stelen in de pan en bak ze 1–2 minuten, waarbij je ze af en toe omdraait. Laat de snijkanten licht goudbruin kleuren.
- Voeg vervolgens de bladeren toe en bak nog 30–60 seconden mee, totdat ze mooi geslonken zijn maar nog frisgroen ogen.
- Breng de paksoi vlak voor het serveren op smaak met een klein snufje zeezout.

Serveren

- Schep een royale lepel zoete-aardappelpuree op ieder bord. Leg de varkensmedaillons ernaast en lepel de romige rumsaus over het vlees. Serveer met de kort gestoomde en in boter aangebakken paksoi.
- De zoete aardappel, nootmuskaat, donkere rum en boterige paksoi brengen de warme, kruidige smaken van Grenada prachtig samen.

Bon appétit!