

Varkenshaasje met gedroogd fruit, gebakken aardappelen, groenten en botersaus

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



INGREDIËNTEN (4 porties)

Varkenshaasje met gedroogd fruit

- o 600 g varkenshaasje
- o 60 g vloeibare gebruikte boter van Corman
- o 40 g vloeibare geklaarde boter van Corman
- o 2 g look
- o 2 g tijm
- o 5 g rozemarijn
- o 20 g gepelde en geroosterde hazelnoten in stukjes
- o 10 g g pistachenoten in stukjes
- o 5 g zout
- o 400 g geroosterde aardappelen
- o Groenten
- o Boter-saus

BEREIDING

Varkenshaasje met gedroogd fruit

Bereidingstijd: 90 minuten

- Bestrooi één kant van het varkensvlees met een granola van gedroogd fruit.
- Bak het vlees lichtjes aan in een pan met **vloeibare geklaarde boter**, haal van het vuur, breng op smaak met zout en doe het in een vacuüm-zak met **vloeibare gebruikte boter**, look en kruiden.
- Kook dit in een thermostatisch bad op 55 °C, gedurende 60 minuten.
- Snijd de zak daarna open en giet hem leeg boven een zeef.
- Zet de kookvloeistof apart.

Voor de botersaus

- Meng het kookvocht met lecithine en de **vloeibare gebruikte boter**.

Afwerking

- Serveer het vlees met gebakken aardappelen, de saus en de groenten die voor het opdienen werden genappeerd met de **Vloeibare Geklaarde Boter**.

Groenten

- Blancheer de groenten snel in water met zout en azijn.

Varkenshaasje met gedroogd fruit, gebakken aardappelen, groenten en botersaus

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



BEREIDING

Gebakken aardappelen

Bereidingstijd: 2 minuten

- Schil en snijd de aardappelen in partjes.
- Blancheer de aardappelen in water.
- Bak de aardappelen in een antikleefpan met de **vloeibare geklaarde boter**.
- Zet ze daarna samen met zout en rozemarijn in een oven op 180°C.
- Voor het opdienen, napperen met **vloeibare gebruinde boter**.

INGREDIËNTEN

Groenten

- ▷ 100 g groene boontjes
- ▷ 20 g peultjes
- ▷ 40 g witloof
- ▷ 100 g venkel
- ▷ 100 g wortels

Geroosterde aardappelen

Ingrediënten voor 500g

- ▷ 600 g primura-aardappelen geschikt voor bakken
- ▷ **40 g vloeibare geklaarde boter van Corman**
- ▷ 10 g fijn zout
- ▷ 4 g rozemarijn

TIPS

Vacuüm koken:

- Dankzij deze techniek behoudt het vlees zijn sap, zodat het sappig en smakelijk blijft en de voornaamste voedingsstoffen bewaard blijven.
- Het gebruik van **vloeibare gebruinde boter** als afwerking laat de smaak meer tot zijn recht komen en geeft een gekaramelliseerde kruidige toets die indringt in het vleesweefsel waardoor het nog lekkerder wordt.