MAISON PRIMAGO

VARKENSHAAS MET BRANDYSAUS

Ingrediënten 4 personen:

- 1 varkenshaas (voor 4 tapas) en 2 Varkenshaasjes (als hoofdgerecht))
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 4 el olijfolie
- Aromat of zout en vers gemalen peper
- 1 ui gesnipperd
- 250 gram kastanje champignons (gesneden)
- 4 el brandy (of cognac)
- 1 blikje tomaten puree
- envelopje saffraan (1 flinke theelepel)
- 1 tl oregano
- 2 tl verse peterselie
- 1 tl bruine suiker
- tabasco of Spaans pepertje naar smaak
- 200 à 250 ml room

Bereiding:

- Snijd de varkenshaasjes eventueel in stukken en kruid de varkenshaas met gerookte paprikapoeder, aromat, peper en 2 el olijfolie. Laat het minstens 1 uur in koelkast intrekken.
- Maak ondertussen de saus. Verhit de olijfolie in de pan en fruit de ui. Bak de champignons mee tot het vocht verdampt is. Blus af met de brandy en laat de alcohol in circa 1 minuut verdampen.
- Bak daarna de tomatenpuree even mee en voeg de saffraan toe en roer het er voorzichtig doorheen.
- Vuur uit en voeg de room al roerend toe. Breng de saus op smaak met zout, oregano, suiker, tabasco/peper
- Rijg de varkenshaasstukjes aan 4 spiesjes en grill in een hete pan of barbecue het vlees in 6 minuten rondom bruin. (Laat je de varkenshaas heel, braad het dan in 15 à 20 minuten rosé)
- Schenk de saus over het vlees (of serveer het ernaast) en garneer met peterselie.