

VARKENSHAASJE MET KRIEK

Benodigdheden

600 gr varkenshaasje
½ kg kersen
½ kg groene boontjes
100 gr gekookte ossentong
2 sjalotjes
1 flesje Kriek
1,5 dl kalfsfond
½ dl room
20 gr boter
Peper en zout

Werkwijze

Maak de boontjes schoon en kook ze gaar.
Schik het vlees in een ovenschotel en leg er een klontje boter op.
Gaar het vlees in een voorverwarmde oven van 180° gedurende 20 minuten.
Verwijder het vlees en houd warm. Deglaceer de ovenschotel met het bier en de kalfsfond.
Laat de saus tot de helft inkoken.
Stoof ondertussen de kersen. Snipper de sjalot fijn en stoof ze lichtjes in boter tot ze glazig worden. Voeg er de boontjes en de gesnipperde tong bij. Laat nog 2 minuten al roerend stoven. Bind de ingekookte saus met room en breng op smaak met zout en peper.
Snij het vlees in plakjes en schik het op warme borden. Verdeel de kersen en de boontjes naast het vlees en lepel er een beetje saus over. Dien op met gebakken aardappelen.